This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

B 1,132,068
DR
I
.S77
V.10

СРПСКА КРАЉЕВСКА АКАДЕМИЈА

СРПСКИ ЕТНОГРАФСКИ ЗБОРНИК

КЊИГА ДЕСЕТА

10

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА И ПИЋА

КЊИГА I.

10

УРЕДИО

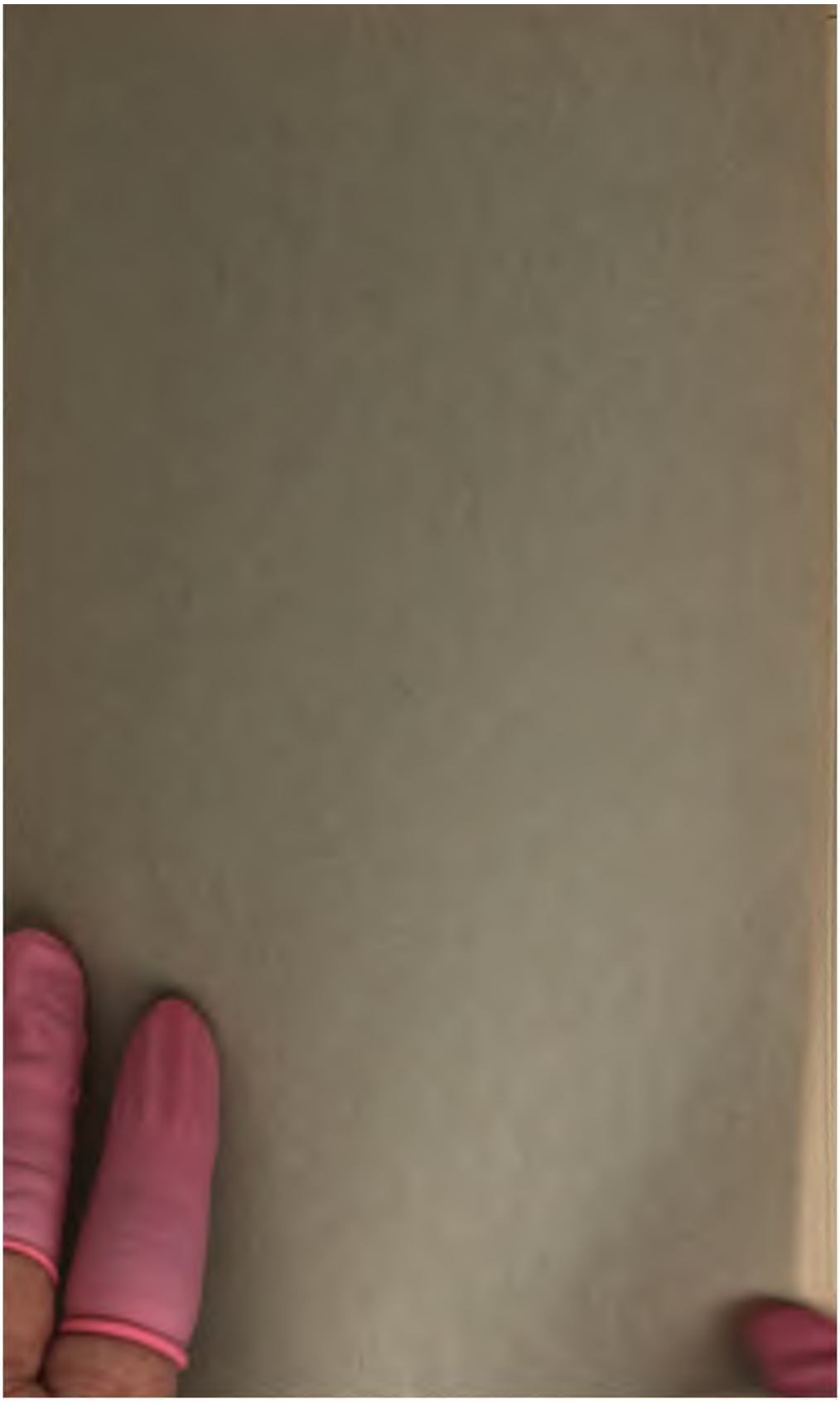
Д-р Јован Ердељановић

У БЕОГРАДУ

ШТАМПАНО У ДРЖАВНОЈ ШТАМПАРИЈИ КРАЉЕВИНЕ СРБИЈЕ

1908.

PRINTED IN YUGOSLAVIA



СРПСКА КРАЉЕВСКА АКАДЕМИЈА

СРПСКИ ЕТНОГРАФСКИ ЗБОРНИК

КЊИГА ДЕСЕТА

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА И ПИЋА

КЊИГА I.

УРЕДИО

Д-р Јован Ердељановић

У БЕОГРАДУ

ШТАМПАНО У ДРЖАВНОЈ ШТАМПАРИЈИ КРАЉЕВИНЕ СРБИЈЕ

1908.

Из Књижаре СЛАВИЈА, Нови Сад

СРПСКИ ЕТНОГРАФСКИ ЗБОРНИК

ИЗДАЈЕ

СРПСКА КРАЉЕВСКА АКАДЕМИЈА

КЊИГА ДЕСЕТА

У БЕОГРАДУ

ШТАМПАНО У ДРЖАВНОЈ ШТАМПАРИЈИ КРАЉЕВИНЕ СРБИЈЕ

1908.

Erdeljanović, Jovan 25

СРПСКА

НАРОДНА ЈЕЛА И ПИЋА

КЊИГА I

УРЕДИО

Д-р Јован Ердељановић

Станоје М. Мијатовић: Српска народна јела (с прилогом о пићима) у Левчу и у Томнићу.

Лука Грђић Бјелокосић: Српска народна јела у Херцеговини и у Босни.

У БЕОГРАДУ

ШТАМПАНО У ДРЖАВНОЈ ШТАМПАРИЈИ КРАЉЕВИНЕ СРБИЈЕ

1908.

Perlstein
10.13.54
89161

САДРЖАЈ

ДЕСЕТЕ КЊИГЕ ЕТНОГРАФСКОГ ЗБОРНИКА

СТРАНА

Од уредника 1

Српска народна јела (са прилогом о пићима) у Левчу и у Темнићу, израдио Станоје М. Мијатовић 5

Српска народна јела у Левчу и у Темнићу 7

I Судови (посуђе) 7

II Јела 12

1. Пасуљ и боб 13
Пасуљ 13
Боранија 15
Боб и посне пиктије 15

2. Купус 16
Кухан и пржен купус 16
Сарма 16
Купусњик 17
Расо 18

3. Паприка 18
Киселе паприке 18
Пуњене паприке 18
Салата 19

4. Кромпир 19
Кухан кромпир 19
Мељани кромпир 20
Кромпир „на тепсију“ 20
Салата 20

5. Зеље 20
Кухано зеље 20
Зељаник 21

СТРАНА

6. Јаја 22
Печена и барена јаја 22
Кајгана 22
7. Месо 23
Чорба (јанија) 23
Месо „на тепсију“ 25
Удробица 26
Кавурма 26
Пиктије 26
Печено и пржено месо 27
Печење 28
Пастрма 30
Рибе, пужеви и шкољке 32
8. Бели сок 33
Млеко, кајмак, сир, сурутка 33
Кисело млеко 35
Сирци 35
9. Брашно и тесто 36
Пројин хлеб 36
Качамак 38
Груваница 38
Коврљан 38
Пшенични хлеб и колачи 38
Погача 39
Груваница (од пшеничног брашна) 40
Пита или гибаница 40
Уштипци 41
Кисељаци 42
Скроб 42
Попара 43
Каша и цицвара 43
Кукуруз и пшеница 44
10. Салата 44
11. Тикве 45
Тиквењак 45
Семењача 46
Печене тикве 46
12. Печурке (гљиве) 47
Кухане печурке 47
Печене печурке 47
13. Патлиџани (црвени) 47
Чорба 47
14. Воће 48
15. Мед 50
III Празноверице и пословице о јелу и пристојност за јелом . . 51
Празноверице о јелу 51

СТРАНА

Пословице о јелу или са применом јела 53
Пристојност за јелом 59

Прилог. Нешто о народним пићима у Левчу и у Темнићу 61

Вода 61
Ракија 62
Вино 67
Сирће 68
Водњика 68
Муса 69

Српска народна јела у Босни и у Херцеговини, сабрао **Лука Грђић Бјелокосић** 73

А. О припремању зимнице.

1. **Зимница од сточних производа** 74

Опаша 74
Суџуци или ћевенице 75
Фурда 76
Паче 76
Подробац 77
Брављи лој 77
Сафун 78
Бијели мрс или бијели смок 79
Масло 79
Кајмак или скорупа 80
Сирови 81
Сумасница 81

2. **Зимница од пољопривредних производа** 81

Бунгур 81
Јуфка, чика или омач 81
Ступани јечам и пшеница 82
Нешеста 82
Купус (кисели) 83
Младе мохуне 84
Тикве 84
Патлицани 84
Сушено воће 84
Через 85
Бестиљ 85
Пекмез 85
Ћуфтер 85
Рецел 86

Б. Јела

а) **Мрсна слана јела** 86
Бамја 86

СТРАНА

Винчевина 87
Брза чорба 87
Брокета 87
Бумбар-бурек 87
Бунгур-пилав 87
Бунгур-чорба 88
Бурек 88
Буреџици 89
Вселица 89
Грушевина 89
Гужвара 90
Долма 90
Бувече 90
Зељаница 90
Зељаница гологлава или гологлавица 90
Зеље 91
Ичија 91
Ичија љута 91
Ижљевача 91
Јањетина и јаретина 92
Јапрак 92
Јериште 92
Јуфов-пилав 92
Кајгана 92
Кајмак 92
Кајмакуша 92
Каља 93
Кима 93
Кљукуша 93
Козалац 93
Кокош омељана 93
Колачићи 93
Колачићи на умак 94
Комбос 94
Коприва 94
Кртола тучена 94
Кртолача 94
Кртопура 94
Крумпир на пирјан 94
Лозовина 95
Лојаница 95
Лонац 95
Лукмира 95
Масло 96
Масленица 96
Масоница 96
Масоница 96
Месна пита 96

СТРАНА

Месо с јајима 96
Мљекарица 96
Мохуне 96
Мусака 96
Памук-чорба 97
Папаз-јахнија 97
Пачарица 97
Патлицани 97
Пексимети 97
Перетци 97
Пендевиш 97
Пилав 97
Пирјан 97
Пита 97
Погача 98
Попара 98
Поцјепоница 98
Приганице 98
Праса или пор-лук 98
Пријеснац 98
Поступоница 99
Пура 99
Пуриш 99
Ражљевача 99
Рода 99
Сарма 99
Сирница 99
Слатка печеница 99
Согањ-долма 99
Тиквењача 99
Уштипци 100
Цицвара 100
Ћеваб 100
Ћешкек 100
Червиш 100
Чимбур 101
Чесница 101
Шкавци 101
Шарени пилав 101
Шиш-ћеваб 101
Шкембе 101
Штир 101

б) **Мрсна слатка јела** 102

Алва 102
Баклава 102
Брдарица 103
Гурабије 103

СТРАНА

Ђенечија 103
Ђузлема 104
Ђул-пита 104
Ђул-фатма 104
Јајуша 104
Кадаиф 105
Кадаиф од хлеба или Екмек-кадаиф 105
Локуми 105
Опитњак 105
Патишпања 105
Превртача 106
Разваруша 106
Решедија 106
Смоквара 106
Сутлијаш 106
Улутма 107
Халва 107
Хурмашице 107

в) Посна слана јела 107
Бамја 107
Богдијаш 107
Бунгур-чорба 107
Бунгур-пилав 107
Бураниja 108
Варница 108
Грахна чорба 108
Грахни пирјан 109
Граховица 109
Зељаница 109
Зељаница гологлава 109
Зеље 109
Ичија ђута 109
Ижљевача 109
Јалан-долма 109
Јалан-червиш 109
Јегуља 110
Јечменица 110
Качамак 110
Кљукуша 110
Колачићи 110
Комбос 110
Козалац 110
Коприве 110
Кртолача или кумпирача 110
Кртопура 110
Крумпир-пирјан 110
Крумпир тучени 111

СТРАНА

Крумпир у тепсију 111
Куке 111
Лозовина 111
Лукарица 111
Масло 111
Мохуне 111
Омач 111
Папула 111
Паства 112
Патлицани 112
Пилав 112
Попара 112
Приганице 112
Праса 112
Прга 112
Пура 113
Пуриш 113
Раци 113
Ражљевача 113
Родаква 113
Скроб 113
Спужи 113
Теретул 113
Тутмач 114
Уштипци 114

г) **Посна слатка јела** 114

Вишњаб 114
Зерда 114
Гурабија, ђузлема, ђул-фатме, локуми, разваруша, ре-
шедија, смоквара, хурмашице 114

В. Додатак. О постављању софре или трпезе 115

а) **на селу**

Мала софра 115
Велика софра 116

б) **у вароши**

Мала софра 117
Велика софра 118

Преглед народних назива и мање познатих речи . . 109

Исправци 127

СТРАНА

Бешечија 103
Бузлема 104
Бул-пита 104
Бул-фатма 104
Јајуша 104
Кадаиф 105
Кадаиф од хлеба или Екмек-кадаиф 105
Локуми 105
Опитњак 105
Патишпања 105
Превртача 106
Разваруша 106
Решедија 106
Смоквара 106
Сутлијаш 106
Улутма 107
Халва 107
Хурмашице 107

в) Посна слана јела 107

Бамја 107
Богдијаш 107
Бунгур-чорба 107
Бунгур-пилав 107
Бураниja 108
Варница 108
Грахна чорба 108
Грахни пирјан 109
Граховица 109
Зељаница 109
Зељаница гологлава 109
Зеље 109
Ичија љута 109
Ижљевача 109
Јалан-долма 109
Јалан-червиш 109
Јегуља 110
Јечменица 110
Качамак 110
Кљукуша 110
Колачићи 110
Комбос 110
Козлац 110
Коприве 110
Кртолача или кумпирача 110
Кртопура 110
Крумпир-пирјан 110
Крумпир тучени 111

ОД УРЕДНИКА

Збирке о нашим народним јелима, које су штампане у овој књизи Етнографског Зборника Српске Краљевске Академије Наука, представљају нам једну знатну страну народног живота: начин народног исхрањивања, врсте народних јела и вештину у њихову приправљању, до које је народ дошао нешто својим искуством у небројеним столећима у прошлости а нешто примајући туђе и прилагођавајући га својим приликама и потребама. Зато су нам ови описи, као и сви радови ове врсте, добро дошли. Они ће поред научне имати без сумње и практичну вредност, јер могу нашем свету послужити у многом погледу и као поука.

Припремајући по налогу Српске Краљевске Академије Наука ове две збирке за штампу, ја сам у свакој од њих задржао онај распоред, који је дао сам писац. — *Станоје Мијатовић* је свој опис народних јела (са прилогом о пићима) у *Левчу и Темнићу* поделио на групе према главним саставним деловима народне хране и код сваког од њих описао јела, која у ту групу спадају. Можда би се коме учинио бољи друкчији распоред: по врстама народних јела. Али је било немогућно мењати пишчев распоред без осетне штете по његов рад. Зато сам задржао његову поделу, а да би се ипак имао лак преглед свих опи саних јела, истакао сам свуда и засебне натписе пред описом сваког појединог јела. —

Лука Грђић-Бјелокосић је описао српска народна (али не само сеоска, него и варошка) јела у *Херцеговини и у Босни* у неколико мањих, згодно издвојених одељака (зимница; мрсна слана јела; мрсна слатка јела; посна слана и посна слатка јела) и у сваком је изнео појединa јела по азбучном реду. На тај начин је његов рад већ по себи био довољно прегледан, те се у том погледу није имало шта мењати.

Мијатовић је написао свој рад књижевним језиком истичући само засебне народне називе. Грђић је пак написао све чистим народним језиком, само што су му се на више места у изразима или у стилу поткрале погрешке рђавог књижевног језика, нарочито германизми. Исправивши све те погрешке ја сам задржао и многе особине Грђићева стила, за које мислим да су народне, и осим тога и многе облике, који нису књижевни него само говорни.

У Грђићеву раду имају и описи о грађењу свећа и сапуна. Ма да они не спадају у збирку о јелима, ипак их нисам изоставио због њихове вредности, нарочито због карактеристичних народних назива, којима обилују. Само сам удесио, да се штампају ситним слогом испод главнога текста.

Кад изузмемо рад д-ра Симе Тројановића („Старинска српска јела и пића“ у Етнографском Зборнику, књига II), у коме има грађе из највећег дела српског народа, онда су ово прве збирке о нашим народним јелима (и пићима) у појединим крајевима. Зато штампање ових збирака може имати и још једну добру страну. Оне могу испитивачима послужити као углед за проучавање у другим српским областима. Испитивач се може послужити било методом прве било методом друге збирке, како му је згодније. У сваком случају пак ваљало би да је добро упознат с овим првим збиркама, те да јела и пића, која су у њима већ описана, не описује у

својој збирци, изузевши ако има да истакне штогод, што је у његову крају друкчије.

Онимакоји би се прихватили овога посла, нарочито препоручујем, да трагају за оним начинима у готовљењу јела и пића, који су врло прости или старински, те су се или већ сасвим изгубили и само их можда памте старији људи или се њима служе једино пастири, радници, сиротиња и сл.

Д-р Јован Ердељановић
доцентат на Универзитету.

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА

(СА ПРИЛОГОМ О ПИЋИМА)

У ЛЕВЧУ И У ТЕМНИЋУ

ИЗРАДИО

СТАНОЈЕ М. МИЈАТОВИЋ

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА У ЛЕВЧУ И У ТЕМНИЋУ

(ОДГОВОР НА XVII ОДЕЉАК ПИТАЊА ЗА ПРИКУПЉАЊЕ ТЕХНОЛОШКИХ ОБИЧАЈА У СРБА)

I. Сȕдови (посуђе)

Овде народ готови јела у лонцима и у тепсијама, а ређе у шерпама и у тигањима. Лонци су већином земљани, и то: обични лончарски, сремачки (дуњански), а погдегде виђају се и ужички, без дршке, који се одликују својом величином и трајношћу. У свакој се кући води тачан рачун о посним и мрсним лонцима. Они се први неће без велике невоље омрсити, а ови се други неће без велике потребе испостити. — Тепсије су све бакарне, дубоке и чешће се калајишу. Оне се никад не трљају споља, те су тако увек црне. Због скупоће оне се не деле, као лонци, на посне и мрсне, већ се према потреби испошћавају, односно мрсе. Тако исто раде и са шерпама, а тигања имућније куће увек имају по два, од којих је један за мрсна а други за посна јела.

Јело се сипа у *каленице*, *ћасе*, *чорбалуке* (о свечаницима) и *тањире* (о свечаницима и кад им дође који гост). И ови се судови деле на посне и мрсне, и први се употребљавају само у посне а други само у мрсне дане. Но сиротније куће не пазе много на то, већ их према потреби и употребљавају. Мала деца обично једу из *вагана*, које праве и овуда продају Цигани ко-

ритари. Вагани су од дрвета. Има их великих и малих. Мали се зове *ваганчић*. Мали могу да ухвате пола литра (течности), а велики литар. Облика су округла. *Заструзи* су такође од дрвета. И њих израђују Цигани коритари. Сваки заструг има и заклопац, којим се затвара. Има их великих и малих. Мали се употребљавају за ношење туцане соли на пут, а велики за ношење сира, кајмака и других јела такође на пут. Велики могу да ухвате до једног литра а мали 1—2 д.л. И они су округли. *Каленице* и *ћасе* су од земље (иловаче) и праве их лончари. Ћасе су плитке као тањири или санови, и могу да ухвате 2—3 д.л. течности. Каленице су округле и издубљене и могу да ухвате 1—1,5 л. течности. Од њих су мањи *каленчићи*, који могу да ухвате до пола литра течности. Каленчићи су по облику у свему налик на каленицу. *Чорбалуци* су од беле иловаче, камена и глеђа, и купују се по дућанима. И по облику и по величини налик су на каленицу, само што су бели и што имају горе, при врху, две *заушке*. У новије време и њих праве наши лончари, само од простије грађе.

Јела се захватају дрвеним *ложицама*, које такође праве Цигани коритари и које су овде сасвим истиснуле оне старинске шарене дућанске дрвене ложице. — Калајне ложице ређе се виђају, а ако их по где-год и има, оне се износе само о слави, свадби или дочеку каква одабрана госта. Исто тако у тим се приликама употребљавају и виљушке („набадаљке“). Иначе њих у највише прилика замењују прсти на рукама.

Каленице се држе у полици, а тањири и чорбалуци остављају се на неко склоњено место. Ложице и виљушке држе се у котарици „*тројанци*“ (има три одељка), која скоро у свакој кући виси о зиду и коју плету Цигани.

Хлеб („леб“) пеку у *црепуљама*, које или купују готове у дућанима или их сами праве од једне врсте

иловаче, коју зову „црепу́љна̂ зѐмља“. Многи купљене понова пеку у ватри, а неки их мажу белим луком, да дуже трају. У недостатку целих црепуља служе се (нарочито сиротнији) и комадима од њих, а о слави, свадби и моби, када се меси више хлебова, узимају црепуље на послугу у суседа. — Кисео хлеб, а и јела која се готове у тепсији, покривају бронзаним *сачем* (вршником). Њега нема свака кућа, већ се у највише случајева неколико кућа (нарочито у родбини) служе једним истим. Због ретке употребе и пажљивог чувања може дуго да траје, и има случајева да се унуци служе сачем, који им је од деда остао.

Воду носе и држе у тестијама и бакрачима. Из бакрача употребљавају воду за трошак (за прање, појење живине, свиња и др.), а из тестија за пиће. *Тестије* обично држе на неком склонитом месту у кући. Понегде их покривају убрусом, а понегде их затварају чеповима. „Плакйњу“ их пред захватање на извору, иначе се оне врло ретко перу врућом или луженом водом споља и изнутра. Ако у кући има и мале деце, онда се за њих купују мали „тестичићи“, из којих само она пију воду. Но у неким местима тестичиће замењују згодне тиквице („дулајке“), које су практичније у толико што не могу тако лако да се разбију. Тестије купују од лончара и то више неглеђосане (јер су јефтиније) но глеђосане. — *Бакрачи* су највише од чистог бакра и има их: малих који се зову „бакрачићи“, средњих који се зову „средња́ци“, и великих који обично хватају по 20 литара Њих ређе калајишу, изузимајући онај који се употребљава за млекарење, који се редовно калајише. Споља се никад не трљају (као и тестије), те су зато свагда црни. Добро их чувају и пазе, и зато могу дуго да трају. — Воду захватају „врговима“, које за ово нарочито сеју по градинама, а носе је на „обрамњачама“.

Со туцају тучком у *ступама*, и тако стуцану држе у *сланицима*, које им или праве качари од дрвета или које они сами направе од врга са кривом дршком. На „совру“ (сто) износе со у дрвеним *солирима*, а кад се крећу на пут, носе је у *шућурцима* (врста малих тикава) или у малим заструзима, које купују од Цигана коритара. —

О тежàтним (радним) данима једе се на *лопару*, премда је тада наш радни (сељачки) свет ретко код куће (већ обично у пољу, на раду). О свечаним данима или кад дође гост у кућу, једе се са совре. Кад се поставља за јело, онда се на сто, совру или лопар (а о Божићу на врећу или канавац) прво метне со и хлеб, па онда се метне сваком по ложица (распоређујући их по месту где који седи) и на послетку се доноси пиће и сипа јело по реду. *Совре* су округле, састављене од три (обично липове) даске и имају обично по метар у пречнику. Стоје на три ноге, које су направљене од дасака насàтице углављених, и од земље су обично подигнуте по два десиметра. Оне висе гдегод о дувару у кући, али се њима зими покривају и каце с купусом, а лети се на њима суши воће. — *Лопар* је овалан и састављен из једне даске (такође обично липове). На једном крају има дршку и у њој рупу, кроз коју се провуче узица ради вешања о зид. Но у највише случајева лопар стоји на наћвама, и на њему се меси хлеб. — Једење на столовима овде није у обичају сем о слави, свадби, трпези (дући) и у сличним приликама, када се опет само на њима једе.

Хлеб се меси у наћвама, које такође стоје у кући. Наћве (овде се зову „наћева“, 1. пад. једн.) се састоје из ногара и великог корита, које праве Цигани коритари. Обично су подигнуте од земље човеку до појаса. Покривају се нарочитом даском, и у њима стоји у понеким кућама лопар и хлеб. Поред тога у њима стоји

струшка и перушка. *Струшка* је од гвожђа и праве је Цигани ковачи. Њом се увек после мешења саструже све тесто које је у наћвама остало. *Перушка* се прави од крила гушчјих или ћурчјих, и њом се бришу наћве обично пред мешење. Има погдегде и наћвâ направљених у виду великог ковчега (сандука) и оне имају и још неколико преградака (за брашно, хлеб и т. д.). Наћве се скоро никад не перу и трају дуго.

Млеко се музе у дрвеној ведрици, вари у бакрачу, а разлева у карлици, ређе у лончарским, великим, земљаним, глеђосаним „ћувецима“. — Млеко се сѝри у чистим бакрачима (ређе у глеђосаним, великим лонцима или ћуповима), а сир се држи обично у чистим чабрићима, а тако исто и кајмак. — *Бу́чке* су у овом крају посве ретке, јер се због недовољне количине млека ретко где „бути“ масло.

Сав се овај посао ради и сви именовани судови стоје у *кући* (у ужем смислу, т. ј. у кухињи). То је у исто време највеће и најглавније одељење у кући. На средини куће или уза зид, који дели кућу од собе, начињен је димњак или оџак. То је душа кући, јер се сви главни послови око кухања и печења ту врше. Ватриште је код димњака округло (ако је на средини куће) или полу-овално (ако је уза зид). Оно је укопано у земљу до 20 см. Одоздо је поплочано. Код њега се зна које је зачеље а које прочеље и како треба дрва да се окрећу, кад се мећу на ватру. Зна се где треба да стоје црепуље, а где лонци. Зна се где треба да седне домаћин крај ватре а где млађи. У димњаку је мотка верижњача за коју је закачена верига која виси над ватром и о коју се закачињу бакрачи с водом, кад хоће вода да се угреје.

Под таваном су мотке сушенице, о које се веша месо од пастрме кад се суши. О зиду су обешене сла-

нине од пастрме (окренуте салом у поље) ради сушења. Још у кући стоји: полица са долапом, у којој су лонци, тестије, тањири, каленице и др. ствари; наћве; „амбар“ или сандук за брашно; ступа и тучак; кош са пшеницом (ако за то не би имао нарочити амбар); каце с купусом; венци с луком и паприком; црепуље и сач; чабрице са сиром и кајмаком; сланик са сољу, совра, тројанка са ложицама и др. стварима; бакрачи, тепсије, шерпе, сачак или троножац; крупица соли; кисела паприка. Хлеб стоји свагда у наћвама.

II. Јела

Сва се јела деле на посна и мрсна. Ово су главни саставци посне хране: пасуљ (кухан и мељан), крумпир (кухан и мељан), лук (црни, прази, бели и др.), кисео купус (некухан и кухан), паприка (суха, пресна и кисела), риба, воће (пресно, сушено и кухано), пиринач, зеље, бораниja, сирће, расô, семењача (туцано тиквано семе), качамак, скроб, гњиве (печурке) и тикве. Мрсна јела или њихове главне саставне делове чине: сир, кајмак, сурутка, млеко, месо, јаја, кисео купус с месом или пастрмом, чорба или јанија од меса, пасуљ с кајмаком, машћу или пастрмом, зеље са сланином или без ње (запржено), пита или гибаница, тиквењак, груваница, ћевап, печење, пиринач с месом, паприкаш, кавурма, пиктије, попара, каша и цицвара. — Уз обе пак врсте јела најглавнији је и најпотребнији додатак *хлеб*. Хлеб се овде једе највише од кукурузног (пројина) брашна. У недостатку овога куха се качамак, али то бива врло ретко. Хлеб од пшеничног брашна једе се само о бла́гим (свечаним) данима, а код богатијих још и у посне дане.

Ако је „петак“ (тако се овде већином зове пост), онда се јела једу обично овим редом: најпре лук и паприка (ма каква), па купус, пасуљ, пиринач, риба

и т. д.; а ако је мрсак, онда овим: сир с кајмаком и луком, пиктије, купус, чорба (јанија), паприкаш, печење и гибаница. За јелом старији пију у почетку ракију, па после (од паприкаша или пасуља) вино. Млађи (деца) пију само воду. Вода се пије обично после јела, и многи родитељи нарочито забрањују деци пијење воде за време јела. — Уста се ретко перу после јела.

У летње дане овде сељак једе обично четири пута на дан: *ујутру*, „*око ручка*“ (у 8 или 9 сахата изјутра), *на ужину* (око 2 сахата после подне) и *о вечери* (у вече). Ујутру једе обично онако с ногу и задовољан је с парчетом хлеба и лука (ако е пост) или сира (ако је мрсак).

Маст (или како је овде зову „сало“) троше врло мало. Мрсна јела већином зачињавају кајмаком и павлаком, а понегде само млеком (у сиротнијим домовима). — Исто тако су и у зејтину (у посне дане) врло штедљиви и троше га обично о свечаним данима.

Наш опис ћемо поделити према главним саставним деловима хране и код сваког од њих описати јела, која се од њега граде.

1. Пасуљ и боб

Пасуљ. — Пасуља има разних, али се највише троши бели („лозаш“). Ну многи „престављају“ жути („чучавац“) и велики црвени („црешњу“). На длановима га, узимајући шаку по шаку, отребе и метну у лонац. Метну га од прилике за трећину лонца, ако је пасуљ стари, а ако је нови („чечкавац“), онда напуне лонац, јер он не навире. Затим га, у истом лонцу, исперу у једној води, наспу чистом водом (већином хладном) и приставе уз ватру. Пошто тако уври две воде (чечкавац једну), онда мећу у лонац „искрижаног“ црног лука (обично две главице), соли (колико је доста) и неку мехуну паприке. Сад га наспу трећом водом и оставе

да ври све донде док се лук не искуха, па га после измичу. Том приликом добро пазе да не искипи, јер после неће да ваља. У недостатку црног лука мећу и празн. Кад се измакне, зрна се добро измељају дрвеном ложицом. — Ако би који хтео из истог лонца да одвади пасуљ за мељање („мецгање"), т. ј. да гради *мецганик*, онда он за то метне нарочито у лонац више пасуља но обично, па кад се пасуљ скуха, он (пред зачињање) одвади колико му треба у каленицу, посоли, накриже лука (црног или празог), метне паприку и донде меља дрвеном ложицом, докле год има у каленици целог зрневља. Оно пак што остане у лонцу, зачини се на описани начин. — Ако би који хтео да метне и зејтина у пасуљ, он ће га пред измицање лонца просто сипати у једну дрвену ложицу и тако сасути у лонац. О слави и другим бла́гим данима пасуљ се запржава. Две или три ложице (према величини лонца) зејтина метну се у ластрен тигањ, па кад се зејтин на ватри загреје, у њега се метне ситно исецкан црни (или прази) лук и пола ложице „алене" (ситне црвене) паприке, и кад лук ужути, онда се то све сипа у лонац или „грне".

Ако се у каленицу, ваган или ћувеч надроби хлеб (пројин или пшенични), па се то прелије врућом чорбом од зачињеног посног пасуља, то се зове *посна попара*. Њу највише износе на трпезу као прво јело Светониколци (свечари), јер се верује, да је то јело Св. Никола најрадије јео.

Мрсни пасуљ преставља се исто овако, с том само разликом, што се у њ меће још сланина или суха пастрма. Кад је са сланином или пастрмом, т да се ретко запржава, али кад тога нема, меће се у њега размућено јаје у млеку или кајмаку или само ложица кајмака. Реће се запржава с машћу исто као постан са

зејтином. — Пасуљ је најобичнија посна храна у овоме крају. Мрсан се ређе преставља.

Бораниja. — Лети и у јесен преставља се *бораниja* од пасуља. И она се преставља мрсна и посна, али више посна но мрсна. Посна се бораниja готови овако. Набере се (свагда ујутру, „по ла́ду“) и „оконча“, па се исече на ситне комадиће, од прилике по сантиметар дужине. То се опере и метне у лонац, који треба да се њоме напуни. Затим се посоли, наспе (обично врућом) водом и куха (вари). Понеки мећу у њу и бела лука, а понеки је закишељавају сирћетом, или, ако га немају, зеленом шљивом или гроздом. Понеки мећу у бораниjу још и ситно исецкан црни лук, али је многи готове и без овога. — *Мрсна бораниja* се готови („спрема“), исто као и посна само што се у њу меће кајмак, или јаје размућено у млеку. С месом и сланином бораниja се преставља посве ретко. Млада се бораниja још меће и „*на тепсију*“. За то се исеку само петељке и врх од бораниje (јер као млада нема конце), па се попари у врелој води и после метне у тепсију. Затим се направи и добра запршка, којој се дода и шака пшеничног брашна, па кад буде готова, онда се налије врућом водом, посоли, измеша и поспе по бораниjи. После тога тепсија се покрије врелим сачем, и кад добро „укрчи“, онда се измиче као готово.

Боб и посне пиктије. — Сочиво или леће овде се слабо сеје, зато се ретко и једе. Грашак тако исто. Боб се сеје много више. Њему се једе бораниja (док је још млада), а од зрна се готове лепе *посне пиктије*, и то овако. Зрна се скухају (обаре), ољуште, па се тако поново кухају, а кад буду готова, онда се добро измељају и запрже запршком (са зејтином) којој се дода још и белог лука. То се после разлије у тањире, и кад се охлади, згусне се као праве пиктије.

2. Купус

Кухан и пржен купус. — Купус се овде једе највише кисео. Пресан се готово никад и не једе. Ако немају киселе главице, а они кухају лишће од пресног (младог) купуса, па га „насипају" киселом суротком. Кухани се купус више једе у мрсне дане а некухани у посне. — Постан се купус преставља овако. Исече се секиром на лопару (с доње стране) колико главица буде потребно, па се њиме напуни лонац (добро се набије, јер увире), наспе водом и метне уз ватру да ври. У кухању се посоли и метне лук, обично прази, и која мехуна паприке, и кад се скуха, измиче се. Који има зејтина метне, приликом измицања, у купус једну добру ложицу. А у недостатку зејтина сипају туцане орахе. — Постан купус запржавају само о слави и о другим свечаним данима, и то на исти начин као и постан пасуљ.

Мрсан купус преставља се на исти начин као и постан, с том разликом, што се у њега меће сланина, суха пастрма или сирово месо (говеђе, овчје и свињско). Он се скоро никад не запржава. Мрсан купус је најглавнија храна за сељака овога краја у мéснице. — Купус се *пржи* у тигању или у шерпи, и то се ради овако. Разгреје се у једном од тих судова ложица или две масти, па се ту метне ситно исечен купус, посоли и донде пржи док не омекне за јело. — Још се у посне дане једе много и „жив" кисео купус. За то се просто исече главица на неколико делова (комада), посоли, запапричи, а који има, поспе и мало зејтином, и тако једе

Сарма. — Од спољашњих листова са главице киселa купуса завија се сарма. Ње има и посне и мрсне. Посна се сарма прави овако. Метне се у тигањ две до три ложице зејтина, и кад се он загреје, сипа се у њ неколико главица ситно исецканог црног лука. Кад

лук пожути у пржењу, онда се ту метне пиринча и алене паприке, па се добро измеша и после се све то лепо завија у купусно лишће и слаже у лонац. Кад се лонац тако напуни, наспе се водом и метне уз ватру да ври. Кад буде пиринач у сарми добро кухан, онда се измиче као готова. — Мрсна се сарма прави исто као и посна, с том разликом, што се место зејтина меће маст и што се с луком пржи и после завија у сарму још и ситно исецкано месо (највише свињско или говеђе), које мора да буде од кртине. И посну и мрсну сарму многи запржавају. — Сарма је овамо ретко јело и готови се обично о слави и о другим свечаним данима.

Купусник. — Од купуса се прави још и пита купусник. За то се прво развију и испеку коре од пшеничног брашна. У лонцу се скуха ситно исечен купус, који се само посоли и мало озејтињави. Кад се то спреми, онда се у чисту тепсију меће прво кора, па „врз ње“ ред купуса, па опет кора, па купус и тако редом, док се тепсија не напуни, али тако да одозго свагда мора доћи кора. То се после испече под сачем, и купусник је готов. — Купусник се готови само постан, и он је ретко јело у јеловнику сељака овога краја (на Бадње Вече редовно се готови).

Напомена. Овде да напоменемо како се овамо *кисели купус*. Купус се меће у кацу обично о Митрову Дану. Пре ретко, а може и после. Претходно се каца лепо опере, а главице се очисте од спољашњег изгорелог лишћа, па се такође оперу. Главице се слажу обрћући корен горе. Корен мора да је одсечен, али не баш до главице. Кад се каца тако напуни купусом, онда се добро посоли (на 100 кгр. воде мећу кило соли), па се затим „насипује.“ Вода којом се купус насипа, мора да је чиста и свежа. Кад се тако наспе, онда се притисне тешким каменом и покрије.

Расо је обично сељачко јело, које се једе у посне зимње и пролетње дане с врућом пројом или качамаком. Ако није довољно слан, посоле га и метну коју мехуну сухе паприке, па га једу кусајући га ложицом, као и остала јела. Понеки (али ређе) мећу у њега и стругане роткве („рдакве"). Поред јела расо се још и пије: Он се износи на совру увек прво, па после друга јела.

Ако би ко желео, да му се купус што пре укисели, исеца га секиром на ситне парчиће, па их метне у чабар, посоли и попари врелом водом и намести да стоји гдегод близу ватре. Овакав се купус једе кухан или некухан, као расо, и онда се зове *сецавац*.

Домаћин који зими нема расола у каци, а лети лука у леји, није никакав домаћин, вели наш народ.

3. Паприка

Киселе паприке. — Паприка се овде много једе, нарочито у посне дане. Једу је и пресну (сирову и суху) и киселу. Највише је једу уз које друго јело, а ретко саму. — Она се меће у туршију обично у јесен. У недостатку сирћета мећу тада у њу кисели шљивош[1]), а ко може да набере „јагуриде" (зелено грожђе што после бербе остане), он то скуха, процеди и метне у паприку. При овоме свака се паприка пробуши и на послетку се све добро посоли, притисне каменом и покрије. Меће се у згодне чабриће или у калајисане судове.

Пуњене паприке. Паприке се пуне и у мрсне и у посне дане. Зато може да поднесе и кисела и пресна (зелена). Пуне и обичне „туршијаре" (оне дугачке), али

[1]) *Шљивош* је чорба (течност) од шљива преврелих у бачви. Неки га зову и *вињош*. Употребљава се за пециво ракије и за сирће, пошто може лако да се укисели. Он је најбољи од шљива цепача (пожега или мађарака). Чим шљиве у суду превру, одмах може да се оточи. Неки га пију у место вина, те отуда се, ваљда, и зове винош.

најобичније т. зв. „бабуре," које су због своје ширине нарочито за ово подесне. У посне дане пуне их овако. Испржи се на зејтину ситно исечен црни лук на тигању. Лука метну доста као и за сарму. После метну пиринач и алену паприку, посоле, измешају и пуне паприке с краја где је стојала дршка. Пре пуњења паприка се лепо очисти од семена. — У мрсне дане паприка се пуни на овај исти начин, само што се запршка прави на масти и што се додаје још и ситно исецканог меса.

Салата. — Од печене паприке и белог лука прави се салата овако. Зелене се паприке испеку у ватри. Затим се горња кожица са њих ољушти и то се у вагану истуца са неколико чешљева белог лука, с којих се такође претходно скине кожица. То се посоли и поспе мало сирћетом и зејтином. — А од печене паприке, зелених (т.ј. недозрелих) печених црвених патлицана и од перуња од празог лука прави се такође салата. Патлицани и паприка испеку се у врелом пепелу. После се са њих ољушти горња кожица и тако се метну у каленицу. Ту се сад накриже празог лука, посоли и добро (прстима) изгњечи, и салата је готова. — Од киселе паприке и главица црног лука прави се салата, кад се и једно и друго исече на крупније комаде, посоли и поспе зејтином.

4. Кромпир

Кухан кромпир. — Кромпир се овде троши највише у посте. Једу га печена (у ватри запретана) или барена (у води), а ређе кухана и мељана. — Куха се уз посне дане овако. Неколико кромпира (колико буде потребно) ољуште се ножем и исеку на парчад. То се метне у лонац и посоли. Затим се дода ситно исечена црног или празог лука и која мехуна паприке, и тако метне уз ватру да ври. Сад се само добро пази да не искипи. Кад уври једну воду, у другој треба само да проври

и готов је. Ово јело најбрже стиже, зато се и готови кад се за друга нема времена. — Исто овако преставља се кромпир и у мрсне дане с том разликом, што се у лонац метне још и које парче меса (нарочито пилећег) или ако не то, а оно која ложица кајмака или само добра запршка.

Мељани кромпир. — Кромпир се меља или меџга овако. Прво се испеку или обаре неколико кромпира, па се ољуште. Затим се у каленици насече доста празог или црног лука, метне соли и мало паприке, и све то добро измеља дрвеном ложицом. Сад се у то натроши кромпир, па се све скупа добро измеша и измеља и јело је готово. Кромпир, као и пасуљ, меља се за чобане, ђаке, и уопште за оне који од куће полазе на какав пут. — У мрсне дане кромпир се никад не меља.

Кромпир „на тепсију". — Кромпир се још мође и „на тепсију" и то овако. Ољуште се и на парчад исеку „живи" (некухани) кромпири. То се метне у тепсију, па му се још дода: добра прегрш крупно исеченог црног лука, добра шака пиринча, соли и напослетку се то све прелије запршком направљеном на зејтину (у посте) или на масти (у мрсне дане). У мрсне дане додају овоме још и неку „мрву" меса, нарочито пилећег. То сад метну под загрејан сач и кад добро укрчка, онда је готово. Тепсију насипљу увек врелом водом.

Салата. — Од печених или барених кромпира праве погдегде и салату, и то овако. Кромпири се ољуште, исеку у тањиру на округлу парчад, посоле и прелију мало сирћетом и зејтином.

5. Зеље

Кухано зеље. — Овде се за јело употребљава зеље „ливадско" и „питомо." Ну кад нема тога, узимају лишће од пепељуге или од штира. Зеље се највише троши у лето, и то више у мрсне но у посне дане. — Посно

се готови овако. Набере се зеља, па се сваком листу извади „ребро“ с дршком (ово нарочито ако је старо). Затим се ножем искриже на повеће комаде, опере и метне у лонац. Зато што не може све одједанпут да стане, домеће се још, пошто једно уври. Со и лук (обично црни у перуту) метне се одмах са зељем. Кад уври једну воду, онда се „зачиња“ овако. Метне се у калеиицу једна шака просејана пројина брашна. Сад се из лонца са зељем одаспе у калеиицу врела вода, па се у њој брашно ложицом добро размути. После се све то сипа у лонац и добро меша, да се не би брашно угрудвало. После малог кухања лонац се измиче и јело је готово. — Мрсно зеље готови се на овај исти начин с том само разликом, што се приликом зачињавања метне у брашно једно јаје и млека или ложица кајмака, па се то све добро измути и сипа у лонац. Ну ко има сланине, тај обично преставља зеље и сланину. За ово се прво метне сланина те се куха, па кад се скуха, онда се дода зеље. У зачину сад се брашну не додаје млеко или кајмак, већ само јаје.

Зељаник. — Од зеља се готови зељаник. И он може да буде постан и мрсан. — Постан се зељаник прави овако. „Искрижано“ зеље обари се у бакрачету. Одатле се извади и метне у тепсију. Сад се ту метне доста лука (најбоље црног у перуту), соли и једна шака размућена пројина брашна. То се све добро измеша и распростре свуда по тепсији. Сад се све то одозго прелије житко заметеним пројиним брашном и метне под сач да се пече. — Мрсан зељаник прави се исто овако, с том разликом, што се зељу дода још по које размућено јаје, кајмака (или масти) и млека (или сурутке или сока.[1]) Исто тако понеки додају по кашику масти

[1]) *Сок* је посољено кисело млеко. *Осока* (а неки и то зову сок) је она течност, које има у чабру са сиром и која се прави: или од провреле и посољене воде или од слане сурутке, којом се насипају чаброви са сиром.

и оном тесту којим се покрива зељаник или метну поврх њега које парче сланине. — На исти начин се прави зељаник од коприва (у почетку, кад су младе), штира и пепељуге. — Зељаник са корама (у виду пите) овде се ретко прави.

Питомо зеље сади се обично по лехама од лука, а ливадно се негује у једном крају домаће градине. Од питомог зеља о јесени вади се корен („цвекла“), па се зими пече у ватри и једе.

6. Јаја

Печена и барена јаја. — Као и бели смок, тако су и јаја најобичнија храна сељáкâ овога краја у мрсне дане. Она се једу печена, барена и пржена. Најобичније се запређу у врућ пепео и ту стоје док се добро не испеку. Пре претања пљуне се на њих, да не би прсла (пукла). У пепелу се држе обично толико, да се препеку. — Баре се у бакрачету или у лонцу. Баре се дуго, те се тврдо скухају. Ровита јаја једу се врло ретко и њихову вредност слабо ко зна.

Кајгана. — Кајгану од јаја праве овако. Загреју с црним луком једну ложицу масти у тигању. Докле се то загрева (односно пржи), дотле се у каленици размути неколико јаја са пројиним брашном, па се затим све то метне у маст и пржи се док не буде добро печено. У летње дане место на масти праве кајгану на кајмаку или павлаци и перућу од црног лука или влашаца. Понеки рашчваре у тигању сланину, па на њеној масти и чварцима направе кајгану на описани начин. — Пржена јаја (без брашна) врло се ретко готове, јер се верује да већу „ситос“ даје кајгана помешана са брашном, но сама јаја без брашна.

Јаја се још мећу у **зачину** разних јела, као што смо то већ на неколико места напоменули. Скоро ни-

једно мрсно јело не зачињава се без јаја. Овде се највише употребљавају кокошиња јаја, па онда „шочија“, а ретко од гуске, ћурке и друге „живади“. Многа се јаја троше о Ускрсу. Тад их обоје у варзилу и српку, а у најновије време и у разним анилинским бојама.

7. Месо

Од меса се највише троши пилеће, па онда овчје, свињско и говеђе (врло ретко). У зимње мрсне дане троши се највише суха пастрма (сланина и сухо месо: свињско, овчје и говеђе), а у летње сланина и пилећина, а врло ретко друго које сирово месо. Уопште сељак овога краја врло ретко једе тазе или сирово месо. Он ће заклати кокошку (или дорасло пиле, које „ваља“ да је пропевало), кад му дође когод у госте или недељом и празником (лети), а у врло ретким случајевима купиће на касапници сирова меса и донети кући, да се од њега зготови јело. О мбби и у јесење време, кад наступи берба, имућнији закољу по које бравче (обично од оваца), те се часте. Исто тако кољу браве о слави, свадби и о другим свечаним данима. Сиромаси ће за овај дан изнадничити, а неће без овога да буду. — Ну овде има и један доста штетан, па и опасан обичај. Када коме хоће које бравче од стоке да „липше“, па ма од које болести, они га обично прекољу („премрљаве“), па после то месо једу.

Чорба (јанија). — Месо се једе кухано и печено. Кухано месо највише једу у чорби или јанији. Чорба се готови овако. У лонац се метне потребна количина меса, које се претходно исече на парчиће средње величине, па се наспе (обично хладном) водом и примакне уз ватру да ври. Добро се пази да не искипи. Ако је месо од младе стоке, онда га мало кухају, па одмах зачињавају, а ако је од старе стоке, кухају га дуже време. Кад је месо кухано, мећу у лонац искрцаног црног лука и соли,

па кад се лук скуха, онда зачињавају. За ово узму у каленицу мало млека, тазе кајмака или павлаке, једну шаку просејана пројина брашна и једно или два јајца (према величини лонца), па то све добро размуте и сасиу у лонац. Сад треба само мало да ври и чорба је готова. Понеки мећу с луком у чорбу и паприку, а нарочито кад има зелене, она никад не изостаје. Кад се од младог пилета [1]) готови чорба, онда се пиле исече

[1]) „Пиле“ (тако се зове, па било то ма која домаћа или дивља перната живина која се једе) се прво закоље, секући му секиром или ножем шију одмах до главе. То раде само мушки, а женско „не ваља“ да коље, због чега ће жена однети пиле чак до друге куће да га закоље, само неће сама то учинити.

Ако пиле не липше брзо, каже се, да је тешке руке онај који га је заклао. А да брже липше, забадају у земљу сечиво којим је заклано. Деца и трудне жене *не ваља се* да гледају кад пиле липсава.

Кад пиле потпуно липше, уноси се у кућу, па се ту попари у врелој води и пази се да вода свуда допре, те да се добро попари. Попарено пиле носи се на буњиште, те се тамо „опипа“. Опипано пиле осмуди се на ватри помоћу запаљених трица (мекиња). За овим се пиле очисти (т. ј. извади му се утроба). Спреда му се извади *гуша*, која је одмах до шије, а остраг му се извади *чмар* (који се за то прво свуда унаоколо окружи ножем), па после црева, желудац, црна цигерица, жуч, срце и други делови. Добро се пази да се приликом вађења штогод не прекине, како се не би утроба покварила. Од црне цигерице (јетре) одмах се одвоји и баци жуч, а желудац или бубрег се прво излупа ножем, па се расече, изврне и очисти, а унутрашња покожица му се скине и баци или остави за лек (противу грознице). Бубрег, срце и цигерица обично се одмах дају деци, која то посоле и испеку, па поједу. Ну бубрег „се не ваља“ сам појести, већ га ваља поделити још с ким. Црева и остали делови из утробе бацају се мачки или псу, али има случајева, да се црева од гуске испере и једу (кухана). Кад се пилету извади утроба, онда му се одсече она гнојевита брадавица која му је над тртицом. За овим се пиле испере и сече на „мрве“ (комаде).

За сечење пилета има нарочити ред, те га невешт не може тако лако исећи. Прича се, да у старо време није могла да се уда девојка која не би умела пиле да исече, пошто тај посао спада у чисто женски посао. Пилету се прво исеку ноге, са којих се скину нокти и спољашња покожица. За овим се исеку *батаци*, па *карабатаци*, па *крила* и *батачићи* („докрилке“). После овога се спреда (на грудима) засеку ракљице, па се одвоји горња страна (грбина) од доње. Од тако одвојеног горњег дела одвоје се ове мрве: *дангубица* (са белом цигерицом и делом шије) и *тртица*. У правом смислу и тртица је састављена из три мрве (тртице и две ложичице), али оне иду заједно (а уз то иду код мужјака јајца, а код женке *насад*). На доњем делу тела остану: *кобилица* (а то је најглавнија пилећа мрва и она припада увек домаћину),

и метне у лонац, па се одмах метне и лук, паприка и друго што треба и тако се примакне уз ватру, те ври један сахат, па се измиче као готово. Верују, што је лонац мањи, да је јело слађе, па зато и кажу: „Мало грненце, слатко варивце“. За киселу чорбу овде се слабо зна. У чорбу ретко који меће мирођију а још ређе першун. — Понеки праве чорбу и од сухе пастрме, а нарочито од сланине. Она се прави у зимње време (у меснице), кад се доједе купус и сланина. Готови се скоро на исти начин као и чорба са сировим месом, само што се овде додаје више пројиног брашна но иначе. Уопште су сеоске чорбе више густе но ретке. — За *паприкаш* се у кућама овога краја слабо зна. Тек у најновије време почео се је и он износити у гдекојим сеоским кућама. А ту је пренет сигурно из кухине учитељеве или попове.

Месо „на тепсију“. — Сирово месо (а нарочито пилеће) меће се и „на тепсију“. То се ради овако. У лонцу се скуха месо (а ако је млада пилећина, онда може и да се не скуха). Затим се у тепсију насече лука, метне со, добра шака пиринча, алена паприка (или зелена,

---

јадац и *ракљице*. Раљице се ретко одвајају од кобилице, а јадац иде са њом заједно. Код све три ове последње мрве месо је бело. — Према овоме пиле има око 16 мрва с главом коју многи не једу већ бацају на кућу (јер се тако ваља), а ако једу, онда јој претходно одсеку кљун и добро је опипају. На многим местима запазио сам, да се тачно зна коме која пилећа мрва припада. У томе ће се мучно погрешити. Тако главу, ноге и крила појешће жене; кобилица, као што је већ речено, припада домаћину; дангубица, ракљице и јадац девојкама; батаци копачима, батачићи овчарима, карабатаци момцима, итд. Ноге, крила и главу деца не једу, јер се не ваља.

На чистој (без меса) кобилици гата се као и на плећки. Тако ако је кобилица сувише слаба, слути на сиротињу у томе дому; ако је по средини мутна, слути на облачно време, а лако и на рат; ако је по средини чиста, слути на мир и лепо време; ако јој позади у издубљеној страни или горе на грбини има рупа или црна пега, слути на смрт или тешку болест у кући; ако позади на доњем крају има као две китице од меса, слути на принову (дете) у кући; ако је крива, слути на штету у кући; ако је спреда без рскавице, слути на болест међу стоком; ако на грбини има белу пегу, слути на смрт у родбини или на велику штету, итд.

ако је има) и ложица масти или кајмака. Сад се повади месо из лонца, помеша се с овим и наспе се из лонца чорба од меса. Тепсија се метне на врућ жар, покрије се сачем, и кад добро укрчка, онда је готово. Ну ако месо није претходно кухано у лонцу, онда се неколико пута досипа врућом водом, како би се ту скухало. И у ово јело понеки мећу јаја. Пошто их претходно размуте у пројину брашну, раде даље исто онако као и приликом з чињавања чорбе.

Удробица. — Од џигерице (беле и црне), црева (танких), срца и слезине прави се удробица овако. Све се то претходно у лонцу или бакрачу обари. Затим се (обично маказама) исецка на ситне комадиће, добро опере и метне у лонац с водом да се куха. Кад буде готово, онда се зачињава исто онако као чорба, с том само разликом, што се ово често пута и запршком запржи. А ако се меће и кајмака с брашном, онда не сме да изостане ни јаје.

Кавурма се прави од свињске џигерице, црева (танких), срца, слезине, бубрега и од оне „дрождине", што остане по цеђењу масти. Кад се већ маст исцеди од топљеног сала, онда оно што није могло да се процеди, остави се за кавурму. Џигерица, црева, срце, слезина и бубрези обаре се и исеку на парчад, исто као кад се прави удробица, па се то све помеша с овим чварцима и заосталом машћу, добро посоли, измеша и сипа у карлицу или ћуп, где се стврдне, и тако остави да стоји за меснице по Божићу. Кавурма се после одатле ложицом извади, на тигању разгреје и једе тако са хлебом, или се на њој направи од пројина брашна каша или џицвара. — Кавурма се прави у јесен, кад се бију пастрме.

Пиктије. — Од свињских ногу, главе и ушију (осушених и сирових), као и од говеђих, праве се пиктије. Оне се приређују само у очи великих празника, славе,

свадбе и других свечаника. Ако се праве од сухих ногу, онда се прво покиселе и тако стоје једно два до три сахата. Затим се добро оперу, исеку на комаде и метну у лонац да се кухају. Кухају се обично по 4—5 сахата, и то на тихој и јакој ватри. За време кухања се посоле и добро се пази да не искипе. Увече се „растављају", и то овако. Прво се повади месо, па се одвоји од костију, искида на ситне парчиће и метне по мало у сваки тањир или каленицу. Затим се чорба из лонца сипа у сваки тањир или каленицу, а оно што претекне остане у лонцу, заједно с оним костима, па се ујутру даје деци те једу. Сад се све то остави да преноћи на неком хладном месту, где ће да се „спиктијоше". — Понеки међу овом приликом у пиктије и истучене чешњеве белог лука, али за „белолучане" пиктије слабо који мари

Печено и пржено месо. — Месо се овде пече у парчићима на жару и на ражњићима (ћевап) или се пржи на масти у тигању. Кад се пече на жару, онда се само посоли, па се тако метне на жар и ту преврће док се добро не испече. *На ражњићу* (као ћевап) пече се овако. Прво се исече месо на згодне „мрве" (залогаје или „обзевке"). Затим се те мрве добро посоле и нанижу на ражњић, који се најчешће прави од дренова дрвета, и тако се поред јаког жара обрће док се добро не испече. У печењу мрве се често пута „преобрћу", како би се и средина добро испекла. Кад ћевап буде готов, онда по неки накрижу (врло ситно) у каленицу црног лука (у главици) и ту метну једну ложицу кајмака (или меког сира) а поврх тога онако вруће мрве од ћевапа, па поклопе другом каленицом и добро излупају, подижући јако рукама каленице горе и доле. — Кад се пак хоће месо да *пржи* на тигању, онда се мрве (од кртине) исеку исто као и за ћевап. Затим се метну у разгрејану маст и тако пржу дотле, док се добро не испеку. За време пржења се посоле, а неки додају још и исеченог црног

лука, зелене паприке, па и по које јаје, у ком се случају радије једу јаја и лук, но и само месо.

Печење (па било оно свињско или овчје) се пече о слави, свадби, Божићу и другим свечаним данима. Зато се прво брав закоље (свињи се том приликом извади и јабучица). Ако је заклано говедо, онда се дере на земљи, одмах пошто липше, почињући од трбуха. Ако је овца или коза (јагње или јаре), прво се цевком „надује“ под кожу, која се за то мало расече испод задње ноге, па се после ту веже и закачи за ченгеле, клин или какво згодно дрво и дере од репа па наниже ка глави свуда унаоколо (не расецајући кожу нигде). Ну понеки не надухају стоку ради драња, јер држе да се неће „патити“ (множити). Ако је заклано свињче, оно се осмуди, ошури, опипа или одере. Дере се обично старо свинче, које има јаку кожу. Та се кожа употребљава за обућу дечју и женску. Свињче се дере почињући од трбуха као и говеда. Смуди се крај ватре помоћу сламе, и пази се да му длака свуда добро сагори. Шури се или пипа помоћу вреле воде, али се добро пази да се не препари или не допари и зато вода не сме бити ни сувише врела ни опет млака. Најбоље је, ако се приликом метања свињчета у корито с врелом водом, корито покрије каквом пољавом, те да се загуши, или ако се врела вода у суду покрије, па се одатле узима по мало и сипа на место где буде требало. Обично се пипају прасићи, а маторе свиње деру се или смуде.[1])

[1]) Ако се одрано, осмуђено или опипано живинче неће пећи, оно се расече преко пола, право уздуж преко ртењаче, почињући од репа, па наниже до врата и одоздо преко груди. За оним се расече попреко свака половина преко слабине (између кукова и ребара), те се тако добију две „бутке“ и две плећке с ребрима и вратом. То су *черећи*. Од извађене утробе (која се вади само на расеченом трбуху) баца се само *баор* („баориште или пашиште“), жуч, гузно црево и делови око чмара, а све остало опере се и употреби за јело, сем бешике (мокраћне), коју надухају, осуше и остављају за

Одрано (ако је јагње) или „опипано“ (ако је прасе) „печиво“ натакне се на ражањ, утроба му се добро усоли и ушије, па се затим примакне добро разгорелој ватри и, обрћући ражањ, пече. Добро се пази, да га пламен не дохвати и да не прегори. А да би се још боље испекло, често пута премазују кожу чварком од сланине или ложицом масти. Кад се овако ради, онда кожа бива жута, а ако је свињетина, онда дође и врло крта за јело. Печење се обично измиче кад нож лако улази у бутове и плећке и кад из њих тече бистра и скоро хладна течност. Нарочито се пази да не остану непечене плећке и глава. Печење се сече овим редом: прво се исеку бутови или кукови, па после глава, која увек мора да дође на софру пред госте, затим ребра с бубрежњацима и напослетку плећке.

Понеки томе вични стари људи гледају и гатају у десну плећку од живинчета. Ну гатање вреди само тако, ако је живинче од домаћег соја, иначе (ако је куповно) не вреди. Такви људи могу у плећки да нађу или да виде смрт (гроб) у кући, болест у кући и код стоке, штету у кући, рат, промену времена, принову, итд. итд. Знаци тих појава скоро су исти као и на кобилици, о којој је већ била реч, само што се овде гроб налази у рупици, проваљеној на плећки. Има људи који уз плећку могу много да прорекну и да виде, а и сада се може наћи случајева, да по који чак из другог места однесе таквим људима плећку „на гледање“.

Од крупније дивљачи овде се најобичније убија *зец*. Он се дере као и овца. Од њега се готови чорба као

чување духана. Ну говеђа црева ретко се једу, већ се обично употребљавају за прављење кобасица, због чега се претходно мало осуше. Кобасице се праве најобичније од свињскога меса (а ређе од говеђег или ког другог). За то се узме кртина, па се добро исецка (секиром) што може ситније. Затим се посоли (а понеки уз то још метну и бибера, тучане паприке и др.) и помоћу левка од врга прстима утерује у црево пазећи да гдегод не пукне. Тако напуњене кобасице суше се као и остало месо.

и од осталог меса. Кад га пеку на ражњу, мажу га машћу и често га шибају уздуж згодним штапићем. Од његова меса особито је укусан червиш. За ово се месо прво обари, па се искида на најситније мрвице. За овим се направи запршка којој се дода повише пшеничног брашна, па се у њу метне оно иситњено месо и насипе врелом водом у којој се барило. Тако се остави на ватри да се за дуже куха и меша. — Иначе му је месо посно и слабо се једе печено на жару.

Од дивљих птица једе се месо од: голубова, препелица, јаребица, грлица, чворака, „дрозића", дивљих пловака, дивљих гусака, вивака, врабаца, детлића, косова, сеница, стрнјака, зеба и чевриуга а не једе се од свих осталих.

Пастрма. — О јесени, после Божићних Поклада, кад време захладни, те нестане мухâ, бију се *пастрме*, без којих ће ретко која кућа да буде. За пастрму се гоји понеко свињче преко целог лета. Имућнији људи одвајају за пастрму по неколико брава свиња, које побију (или покољу) све о јесени или на почетку зиме. Поред овога имућни људи закољу и понеко старо говеђе (обично краву) за пастрму, и то не толико ради меса, колико ради коже, која је потребна за обућу. Пастрма (свиња) се закоље, па се осмуди, одере или опипа. Ако се осмуди или опипа, онда јој се оставља сланина за сушење, а ако се одере, онда јој се сланина меће у *пресолац* (или саламуру). Сланина се са свиња скида почињући од грбине па ка трбуху. Скинута сланина добро се усоли, па се остави на простртој тулузини (шаши), да тако ту престоји за 24 часа. За овим се разапне (помоћу 2 до 3 с обе стране зашиљена дрвета, која се протну кроз отворе где су биле ноге) и обеси за доњу вилицу уза зид у кући о какав јак клин, окрећући кожу к зиду, а сланину у поље.

Месо се изуди на удиће и удове То су *вешалице*. Удови са ртењаче зову се *печенице*, а то је најкртије и најслађе месо. Вешалице се метну у круг на превртнуту совру или лопар, па се добро сољу усоле и тако се оставе да преноће. Ребра се ретко парчетају, већ се усоле и онако цела суше. Из главе се извади мозак, па се истропа и добро усоли. Са ногу се скину папоњци, па се добро осмуде и у горњем крају „искајишају“ на 2 до 3 кајиша. За овим се усоле и вежу (за горњи крај) по пар, па се тако остављају да се суше. Сутра дан се све месо пење на за то нарочито направљене мотке, које су у кући под таваном близу димњака, те се ту суши (помоћу дима и мраза).

Осушено месо скида се с мотке, па се оставља у неку велику котарицу или чак да стоји на каквом сухом и промајном месту до употребе. Кости се обично прво употребљавају за престављање с купусом или пасуљом, а од њих се прави и чорба. Ноге, уши и глава употребљавају се за прављење пиктија. Осушене вешалице једу се и непечене (некухане), особито као мезе уз вино. Али осушено говеђе месо не може се овако јести, те га за то прво истуцају. па после једу.

Поред одране сланине може и свињско месо да се меће у пресолац. За метање меса у пресолац има нарочити чабар, који само за ово служи. Удови се и овде међу у круг и сваки ред, односно таван, добро усоли и притисне, пазећи да нигде не остане непопуњена празнина. Кад се тако месо нареди, онда се чабар добро затвори и повеже, па остави до употребе. У овоме случају удови могу да буду мало већи но они који се остављају за сушење.

На овај исти начин суши се козје и овчје месо, само што се оно ретко оставља у пресолац.

Највећи део осушене пастрме поједе се о месојеђу (месницама). Само сланина ако дочека лето (и то не сва

Сланина се једе кухана, печена, чварена и пресна (суха). Куха се, као и месо, у купусу, чорби и пасуљу. Пржи се с јајима или сама, кад се хоће из ње да истопи маст. Пече се (или чвари) на ражњићу поред ватре, у ком се случају оном машћу натапље уздуж расечено парче хлеба. Меће се те се чвари одозго поврх зељаника и коврљана. Суха се једе преко зиме и с пролећа ујутру са хлебом код куће и на путу.

Маст („сало“) се топи из оне утробе, која се извади из лубине (око бубрега, срца и марамице). Ретки су случајеви, да се сланина претопи у маст, те за то сељаци мало масти и имају, а мало је и троше. Замењују је кајмаком, млеком и сланином (коју понеки пут за то нарочито и растопе, рашчваре). Сало се топи у бакрачу, а кад се стопи, онда се цеди кроз крпу и сипа у чисте ћупове. Они чварци што остану после топљења масти употребљавају се за грађење кавурме.

Рибе, пужеви и шкољке. — На овом месту да кажемо што и о т. зв. посном месу, а то су рибе, пужеви и шкољке. Риба се овде једе само у посне дане, и то посве ретко. Највише се риба хвата и купује о зимњем Св. Николи. Више се троши суха (нарочито јегуље и сараге) но сирова или тазе. Једу је печену на жару или „на тепсији“ с пиринцем, а од тазе рибе праве и чорбу. Рибља се чорба прави врло просто. Кад се риба скуха, метне се као зачин лук и со, и направи се запршка на мало зејтина, брашна (пшеничног) и алене паприке, и то је све. „На тепсију“ се меће исто као и кромпир, с том разликом, што се на место кромпира метне у пиринач неколико парчади рибе. — Од пужева (неотворених, великих, виноградских) и шкољака прави се чорба скоро на исти начин као и од кромпира. У посне дане по неки обари пужеве, повади из љуштуре и очисти, ува̀ља у пројино брашно и метне у угрејану црепуљу, па их покрије врућим сачем, и кад

се тако испеку, једу их као посластицу. (Овде да напоменем и то, да само у Темнићу једу пужеве, а у Левчу то нисам запазио).

8. Бели смôк

Млеко, кајмак, сир, сурутка. — Овде се највише музе млеко од крава, па од оваца, а од козâ врло ретко. Помужено млеко процеди се на цедилу, а затим се вари у чистом (калајисаном) бакрачу, али се добро пази да не искипи. Ну кад би млеко искипело, мећу на ватру трице (мекиње), со и траву. То се „ваља“, да не би стока „изгубила“ млеко. Кад млеко проври, онда се разлива у карлице или ћувече, те се ту охлади и ухвати кајмак. Друго јутро одатле се скида *кајмак* и меће у згодне ћупове или чабриће, где се добро посоли, а млеко се враћа у чист бакрач, лонац или ћуп (са широким грлом), те се ту подсири. *Сири се* овако. Из сиришњаче се сипа чорба од сириштa[1]) у млеко, па се затим добро промеша и примакне уз ватру. Сад се суд поклопи и пази да се много не прегреје, као и да се не захлади. За то време се чешће сурутка оцрпљава у нарочити суд. Тако стоји обично по два до три

[1]) *Сириште* се подсеца за време пуног месеца, и то свагда у понедеоник или у среду. Једно разумно (одрасло) кућно чељаде отиде ујутру рано на извор (чесму) са кога вода отиче, те донесе у чист судић воде. Уз пут не сме ни с ким ништа говорити. Кад је донета вода, домаћица метне сириште на трупац у прочељу огњишта и укрштајући га секиром говори сасвим полако (три пута): „Укрштам те Бога ради, дај ми сира лепе слади и дебљине ручетине.“ Уз то сваки пут хукне у сириште. На трећем укрштању лупи га два-пута унакрст секиром, те тако цело сириште подели на четири комада. Те комаде метне у *сиришњачу* (суд, у коме се држи сириште) и преливајући их оном свежом, неначетом водом, говори: „Како тече вода из извора, тако нека тече млеко из моје стоке; кад извор пресушио, тад и млеко код моје стоке; како се одржао водоноша од говора, тако се одржао сир, млеко и кајмак од квара.“ После овога у сиришњачу метне још три жива угљена, мало соли, парче од дрена, корен од траве сисаче и бризгавца, коренчић од чуваркуће и здравца, корњачино или кокошије јаје и др., и тако је сириште *подсечено* и готово за употребу. По употреби се после редовно допуњава сурутком од потканутог или подсиреног млека. Њено (т.ј. сиришњачино) је најобичније место под стрехом близу кућних врата (где виси свагда повезана озго чистом крпом).

сахата. За овим се „сирење“ меће у цедило, па се крајеви цедила обесе о кантар или што друго, те се тако сурутка исцеди. После овога меће се сирење, са цедилом, на згодну даску (обично софру или широку столицу), па се укалупи у облику четвороугла и одозго метне једна даска која се притисне тешким каменом. На овај се начин сурутка још боље исцеди. А кад немадне већ шта да капље (што бива обично после једног сахата), онда се та „грудва“ (сира) исече на кришке, које се метну у чабар и добро посоле, па одозго притисну кругом и згодним каменом (обично белутком). — После овога вари се и сурутка и за то време, као и одмах после варења, меша се ложицом (кутлачом), како би се ухватило што више дрождине. Кад се охлади сипају је у нарочити суд у коме има старе „киселе“ (квасца), те се на тај начин и она укисели. Сурутку једу чисту и забељену (помешану с млеком). Највише је једу у летње дане, и то обично о ужини после осталог јела. Деца је чешће једу но старији. Но у богатијим кућама, где има доста млека, дају је свињама као сплачину. Сир може да се сири и од невареног млека. То се ради на исти начин, само што се млеко не вари, већ одмах после цеђења сири.

Кад се млеко свари, онда скидају ону пену те је дају деци или је мећу у нарочити суд, па после употребљавају за зачињавање јела у место кајмака. А кад некухано млеко преноћи, онда се ујутру скине она скрама и то се зове *павлака*, која се такође меће у јело као и кајмак. Млеко се једе свагда кухано. Некухано млеко нико неће да окуси, јер верују да се од њега добивају глисте. Највише га једу деца и то ујутру. Пошто се млеко свари, мајка им (или редара) по разливању остави у бакрачу, а она после одатле сипају у каленице, вагане или каленчиће, надробе и једу. Старији ретко једу млеко. У лето, за време копања

или жетве, кад има радникâ туђина, понека ће домаћица пред крај вечере изнети пред њих карлицу с млеком и кајмаком. Исто тако о крстоношама многе домаћице износе пред вратнице карлице с млеком, те из њих ђаци и друга деца онако узгред скрну по који пут. Ово кажу да се „ваља“ зато, да би им музна стока преко године имала довољно млека.

Сир се троши много чешће и више од млека. Може се рећи, да је то овде најобичнија и најчешћа храна. Ујутру се у мрсне дане доручкује скоро редовно парче хлеба и сира. О ручку, ужини и вечери најпре се износи сир који у летње дане ревносно прати и бели лук или зелена паприка, па тек после долазе друга јела. Сир се носи на пут; сир носе ђаци у школу, чобани за стоком и т. д. — Кајмак се сâм (чист) врло ретко једе, већ се обично троши као зачин у јелу. — Дрождину не одвајају од сурутке. — Погдегде буте масло, али је то велика реткост. За „путер“ и „милерам“ овај крај и не зна.

По многим кућама неће да окусе млеко пре Ђурђев-дана.

Кисело млеко се ретко прави. Обично о славама, заветинама и свадбама, и више никако. За то узимају квасац од неке жене, која већ има, и мећу га у суд с пресним млеком, које после добро покрију, утопле и тако оставе да преноћи. Ну које жене не могу да нађу квасац, метну у млеко парче хлеба од пшеничног брашна, те га на тај начин укиселе. Но овде су уопште жене невеште у кишељењу млека и зато се ретко где и може наћи лепо згуснуто млеко.

Сирци. — За Петров-дан праве се од сира сирци. То се ради овако. Омужено (неварено) млеко подсири се, као што смо напред казали, па се остави да тако преноћи. Ујутру се оцеди сурутка, па се од оне грудве узима парче по парче и између дланова рашљепка у

виду колачића (4—5 сантиметара у пречнику). У тигању се сада загреје сурутка (али не сме да кључа) и у њу се меће сирац по сирац. Ту се преврне неколико пута, па кад ужути, вади се и меће на совру, тепсију или лопар и суши на сунцу. Кад се добро осуше, остављају се и на Петров-дан дају деци, која их сматрају за велику посластицу. Понегде се ови сирци на исти дан узајамно разносе из куће у кућу по сусједству и родбини. — Сирци се обично праве на Иванђдан (24. јуна).

9. Брашно и тесто

У овом се крају много више троши пројино (кукурузно) брашно но пшенично. Кукуруз (који се овде зове „жито“) отроше рукама или огрувају маљем у за то нарочито направљеном кошу. После га овеју (на ветру) и носе у воденицу. — Пшеницу обично оперу и осуше, па мељу. Ну у најновије време пусте је на тријер (овде га зову „топ“). У недостатку кукуруза мељу и јечам кад стигне (обично сиротније куће). Њега мећу у чабар, па га риљем или ашовом изгрувају, те му тако оне сиљке поломе. Затим га овеју и мељу. — Раж (овде је зову „рженица“), овас, хељда и просо (ситна проја) овде се слабо сеју, па се зато никако и не мељу. Брашно мељу на воденицама „поточарама“ и „моравкама“. Воденичар обично узима по две до три велике ложице (хватају кило) од вреће као ујам од онога што се меље.

Пројин хлеб се меси у наћвама, а пече се у црепуљи или на огњишту. Кад се пече, увек се покрива врелим пепелом. Прави се овако. Метне се чиста вода у чист бакрач над ватру да се угреје. Док се вода загреје („проструји“), дотле се растребе и перушком побришу наћве. Затим се на ретко сито просеје брашно и мало посоли. Ну има кућа (нарочито сиротнијих) у

којима се ради штедње брашна не соли, па чак и не сеје. Кад вода у бакрачу прострује, онда се брашно попари, али се добро пази, да се не сипа много воде. Попарено брашно, док је још онако врује, добро се измеша ложицом или прстима. Затим се поспе мало брашна по лопару и узима једна грудва теста, која се меће на лопар, па се ту длановима распљешти у виду правилног круга. Затим се мокрим рукама премаже одозго и са стране и одозго поспе брашном, да не би пуцало и да буде кора жута. После овога се меће с лопара у зажарену црепуљу, која се за све то време загревала на ватри. Обично се под црепуљу меће по једна „посипка“ (мали ашов којим се само око ватре служе) врућег пепела и пре него што ће се метнути хлеб у њу, добро се перушком избрише. Кад се хлеб метне у црепуљу, онда се посипком извади жар са ватришта мало у поље, па се ту добро иситни и помеша с врућим пепелом и тиме се хлеб покрије. Ако би се том приликом било у ватри било у црепуљи усправио који угљен, држе да ће насигурно доћи који гост. — На овај начин умесе онолико хлебова, колико им је потребно. Од оног теста што претекне месе колач који пеку уз огњиште или ватриште. Колач увек прво стиже (отуда и загонетка: „док се отац роди, син по кући 'оди“) и радије се једе, но хлеб из црепуље. Док се хлеб пече, жар, којим је покривен, промеша се неколико пута, а ако је био слаб, онда се додаје други. Ово се меша зато, да не би хлеб на неким местима прегорео, као што то често бива. Пошто се тако хлеб испече, извади се и перушком избрише од пепела. Затим се неким тупим ножем („кебом“) остружe и издуха, па се меће у нађве или на друго место где се оставља. Понеки га трљају о стару костретну врећу, те се тако још боље обрише. — Врућ хлеб слабо једу и то не толико из здравствених, колико из економских обзира.

Качамак се овде врло ретко прави. У највише случајева праве га кад се донесе тазе брашно из воденице (нарочито зими). Праве га овако. Метну на ватру бакраче с водом, те се угреје. Кад вода заструји, мећу у њу прегршима просејано брашно, мешајући непрестано једним за то нарочито направљеним дрветом. Кад се тако све брашно добро измеша, да не остане нигде грудва с брашном, онда се посоли (неки посоле воду пред метање брашна), а неки додају још и ситно исеченог празог лука, па се тако и даље куха и меша се непрестано. Кад буде добро „печен", а то се познаје по томе што се почне прихватати за дрво којим се меша, онда се измиче, и сад неки додају зејтина (на петку) или масти (на мрску).

Груваница. — Врућ пројин хлеб погдегде надробе у врућу маст, па се ту измеша, и то се зове груваница (у Темнићу). У Левчу се груваница и друкчије прави, као што ћемо то даље описати.

Коврљан. — Он се гради овако. Размути се у каленици једна добра „прегрош" просејаног брашна, у које се метне два или три јајета и једна добра ложица масти Кад се то све добро измеша и посоли, меће се под тепсију и под сачем испече

Зими греју хладан хлеб поред ватре и то се зове *грашење* хлеба. — Деца иситне сир, па га у песници изгњече са врућим хлебом и то се зове *ша́ра* или *ша̀рка*. — Од пројина (просејана) брашна и јаја мајке праве деци *колачиће*, које пеку на посипки. То раде овако. У брашну размуте једно или два јајста, па то посоле и метну на угрејану („усјактелу") посипку. Тако је подрже мало пљоштимице, па је онда окрећу насатице и поред ватре пеку. Деца ово много воле и сматрају за посластицу.

Пшенични хлеб и колачи. — О слави и о другим бла́гим данима (свечаницима) месе колаче и хлебове од

пшеничног укислог теста, а кад хоће да иду кудгод „на ча̑с'“, онда месе погаче од пресног теста. Поред тога се од пресна теста развијају још и коре, кад хоће да граде питу или гибаницу. — Тесто од пшеничног брашна замешује се овако. Брашно се прво просеје на „рѐтко“ или „чѐсто“ сито. У просејано брашно метне се квасац, који се за то нарочито чува или који се узима у суседству на зајам. То се сад посоли, попари млаком водом, добро измеша (као и пројино тесто), покрије чистом хаљином, па се тако остави гдегод у топлоти (зими поред пећи), да ту ускисне. Кйсне обично по два сахата. Кад је ускисло, познаје се по мирису и по нарашћивању. Приликом замешивања понеке жене ба́ју, говорећи тихо: „Кисни, не мисли, стигло ме до вра́та“. Кад је тесто ускисло, оно се размешује. Прво се умесе неколико колача за децу, па тек после оно друго што треба. Колачи (односно хлебови) пеку се у црепуљи, а покривају се сачем, који се, као и црепуља, пре тога угреје на ватри, па се после покрије ситним жаром и врућим пепелом. Сач се често скида и преокреће, да не би колач или хлеб прегорео. Кад се на хлебу ухвати кора, посипа се трицама, да не би изгорео.

О Божићу праве *колаче* у разним облицима и зову их: „кола“, „топуз“, „гуска“, „шотка“, „зец“, „свиња“ итд., а о Васкрсу мећу у колаче и јаја. Кад умесе колач, они га пре метања у црепуљу притискају на неколико места поскурником и избуше гранчицом од босиљка. Колаче, које о слави носе у цркву, шарају нарочито. У средини дође мали круг од теста, а одатле иду четири прута од теста на четири унакрсне стране. Они се на крајевима пресецају једним полукружним прутићем, те се на тај начин свршавају у три краја. Понеки мећу и ивицом колача по један круг од теста.

Погача се меси овако. Просеје се брашно, и то скоро увек на често сито. Затим се замеси млаком во-

дом (а негде — у мрсне дане — и сурутком), посоли се добро и измеша, па се длановима распљешти исто као и пројин хлеб, само је још тање, и тако се меће у тепсију или црепуљу, па се под сачем испече. У посне дане понеки је мажу медом, а у мрсне жуманцетом (овде кажу „жучетом“) од јајета. Поред тога, док се још не метне да се пече, избуши се виљушком (набадаљком) или чауром од траве „погачице“, која расте високо (обично по градинама) и има звездаст облик. Погача се никад не притиска поскурником. Кад погача може што више да се завије а да се не преломи, у толико је боља, а то служи на хвалу жени која је умесила.

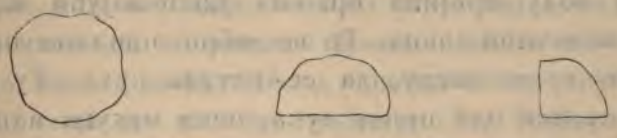
Груваница. — У Левчу се прави груваница од пшеничног брашна на овај начин. Замеси се брашно исто као и за погачу, с том разликом, што се у њ метне по једна или две ложице масти. Тесто се метне у тепсију, па се ту распљешти (растањи) и покрије угрејаним сачем, да се пече. Кад већ почне да се пече, онда одозго међу по који кружић сланине или коју вешаљицу сухог меса, те се и то ту испече. На тај начин груваница добије још мрснија. Понеки међу у њу још и истрошеног сира или кајмака, и тада је слађа. — Груваница је посве тешко јело, али се ипак радо једе, нарочито док је још врућа.

Пита или гибаница. — Коре за питу или гибаницу развијају се овако. Тесто се замеси исто као и за погачу, само што се овде чешће замешује са сурутком и што мора да буде тврђе. Кад се добро измеша и изгрува („испретиска“), онда се узима по једно парче од тога теста, па се меће на лопар, који се пре тога поспе истим брашном, и колеником се растањује („развија“, „сýче“). Жене тада седну на земљу, па на опружене ноге метну лопар. Кад развијају, труде се да им кора буде што тања, због чега донде ваљају по њој

колеником, докле год се то може чинити. Овако истањену кору, која свагда има округао облик, пресавију на четворо (унакрст), па је онда пеку на угрејаном сачу (који не сме да буде покривен пепелом). Сач за то време стоји непрестано на ватри. Прво се испече четвртина коре, па после једна и друга половина.[1]) Испечене коре мећу се једна на другу, и после се од њих прави пита (гибаница), и то овако. У тигању се разгреје маст или кајмак, па се то помеша после са јајима и са сиром. То се добро „пробута“ и посоли, па се онда метне неколико ложица од тога на дно тепсије и озго дође кора. Затим се опет посипа кора одозго и поврх ње меће друга, и тако се ради док се тепсија не напуни. Поврх горње коре се метне све оно што је претекло, те да не би прегорела. Сад се тепсија меће на жар и покрива сачем, исто као кад се пече погача. Ако сир, који се истроши у маст или кајмак, не буде довољно слан, додаје му се још и соли. — *Посне пите* се праве ретко. У место са сиром или јајима оне се праве са пиринчем и празим луком, а место масти или кајмака меће се зејтин. У осталом се прави исто као и мрсна пита.

Уштипци. — Праве се овако. У каленицу се метне једна прегршт просејаног пшеничног брашна, па се то посоли, сипа мало млека (а може и без млека) и метне

[1]) Коре за гибаницу су округле. Да би се лакше њима руковало, као и да би се лакше испекле, њих редуша прво посне брашном, па их савије преко пола, па после и на четвртину. Када се пеку, прво се једанпут одвије



(четвртина), те се испече једна половина, па се после одвије и други пут, те се испече и она друга половина (дакле цела). Сад се кора преврне, те се и горња страна мало пропече, па је готова. Но неке је и не преврћу, већ одмах с ватре остављају.

Сланина се једе кухана, печена, чварена и пресна (суха). Куха се, као и месо, у купусу, чорби и пасуљу. Пржи се с јајима или сама, кад се хоће из ње да истопи маст. Пече се (или чвари) на ражњићу поред ватре, у ком се случају оном машћу натапље уздуж расечено парче хлеба. Меће се те се чвари одозго поврх зељаника и коврљана. Суха се једе преко зиме и с пролећа ујутру са хлебом код куће и на путу.

Маст („сало“) се топи из оне утробе, која се извади из лубине (око бубрега, срца и марамице). Ретки су случајеви, да се сланина претопи у маст, те за то сељаци мало масти и имају, а мало је и троше. Замењују је кајмаком, млеком и сланином (коју понеки пут за то нарочито и растопе, рашчваре). Сало се топи у бакрачу, а кад се стопи, онда се цеди кроз крпу и сипа у чисте ћупове. Они чварци што остану после топљења масти употребљавају се за грађење кавурме.

Рибе, пужеви и шкољке. — На овом месту да кажемо што и о т. зв. посном месу, а то су рибе, пужеви и шкољке. Риба се овде једе само у посне дане, и то посве ретко. Највише се риба хвата и купује о зимњем Св. Николи. Више се троши суха (нарочито јегуље и сараге) но сирова или тазе. Једу је печену на жару или „на тепсији“ с пиринцем, а од тазе рибе праве и чорбу. Рибља се чорба прави врло просто. Кад се риба скуха, метне се као зачин лук и со, и направи се запршка на мало зејтина, брашна (пшеничног) и алене паприке, и то је све. „На тепсију“ се меће исто као и кромпир, с том разликом, што се на место кромпира метне у пиринач неколико парчади рибе. — Од пужева (неотворених, великих, виноградских) и шкољака прави се чорба скоро на исти начин као и од кромпира. У посне дане по неки обари пужеве, повади из љуштуре и очисти, ваља у пројино брашно и метне у угрејану црепуљу, па их покрије врућим сачем, и кад

се тако испеку, једу их као посластицу. (Овде да напоменем и то, да само у Темнићу једу пужеве, а у Левчу то нисам запазио).

8. Бели смôк

Млеко, кајмак, сир, сурутка. — Овде се највише музе млеко од крава, па од оваца, а од козâ врло ретко. Помужено млеко процеди се на цедилу, а затим се вари у чистом (калајисаном) бакрачу, али се добро пази да не искипи. Ну кад би млеко искипело, мећу на ватру трице (мекиње), со и траву. То се „ваља“, да не би стока „изгубила“ млеко. Кад млеко проври, онда се разлива у карлице или ћувече, те се ту охлади и ухвати кајмак. Друго јутро одатле се скида *кајмак* и меће у згодне ћупове или чабриће, где се добро посоли, а млеко се враћа у чист бакрач, лонац или ћуп (са широким грлом), те се ту подсири. *Сири се* овако. Из сиришњаче се сипа чорба од сириштa[1]) у млеко, па се затим добро промеша и примакне уз ватру. Сад се суд поклопи и пази да се много не прегреје, као и да се не захлади. За то време се чешће сурутка оцрпљава у нарочити суд. Тако стоји обично по два до три

[1]) *Сириште* се подсеца за време пуног месеца, и то свагда у понедеоник или у среду. Једно разумно (одрасло) кућно чељаде отиде ујутру рано на извор (чесму) са кога вода отиче, те донесе у чист судић воде. Уз пут не сме ни с ким ништа говорити. Кад је донета вода, домаћица метне сириште на трупац у прочељу огњишта и укрштајући га секиром говори сасвим полако (три пута): „Укрштам те Бога ради, дај ми сира лепе слади и дебљине ручетине.“ Уз то сваки пут хукне у сириште. На трећем укрштању лупи га два-пута унакрст секиром, те тако цело сириште подели на четири комада. Те комаде метне у *сиришњачу* (суд, у коме се држи сириште) и преливајући их оном свежом, неначетом водом, говори: „Како тече вода из извора, тако нека тече млеко из моје стоке; кад извор пресушио, тад и млеко код моје стоке; како се одржао водоноша од говора, тако се одржао сир, млеко и кајмак од квара.“ После овога у сиришњачу метне још три жива угљена, мало соли, парче од дрена, корен од траве сисаче и бризгавца, коренчић од чуваркуће и здравца, корњачино или кокошије јаје и др., и тако је сириште *подсечено* и готово за употребу. По употреби се после редовно допуњава сурутком од потканутог или подсиреног млека. Њено (т.ј. сиришњачино) је најобичније место под стрехом близу кућних врата (где виси свагда повезана озго чистом крпом).

чак, али није редак случај, да се она износи на совру и о ручку, ужини и вечери. — Посна каша се скоро не прави никада.

Кукуруз и пшеница. — Уз овај одељак да напоменем још и ово. Кукуруз се овде једе печен и кухан, а пшеница само кухана. *Куха* се обично зрео кукуруз, и то ретко, а пшеница још ређе (обично о Варици). — Ну кад се у кукурузном класу почне оно млеко помало да стврдњава, онда се у велико пече на жару, поред ватре, или се пређе у врућ пепео. То се зову *печењаци*, и они се највише једу с јесени, нарочито у посне дане (особито ујутру). — Преко зиме прже на ватри у гвозденом решету или ситу зрна од зрелог кукуруза (нарочито оног ситног, који се зове „морско жито“) и тако праве *јаглице* или *кокице*. Кокице могу да се прже још и у врелом пепелу, мешајући кукурузна зрна у пепелу непрестано згодним дрвцетом. — Понеки прже кухано жито на масти у тигању, па после тако једу.

10. Салата

Салата се прави од лука, од патлицана и од краставаца. — *Лук* се овде много једе, а нарочито док је зелен, у перуту. Највише се троши бели лук, па онда црни, влашац и прази (пра̀зан). Зими се највише троши црни лук и празан, који је обично преко зиме утрапљен у трапу. — Како се прави салата од празог лука, зелених патлицана и зелене паприке, то смо већ казали на једном месту (види чланак „Паприка“). У лето праве салату од перућа црног лука или влашаца, и то овако. Накрижу перућа у каленицу, посоле и добро истрљају (обично прстима). Затим сипају ту мало сирћета и налију водом, и тако се једе. Ова се салата највише једе у посне летње дане, а у најновије време понеки је износе уз печење. — На исти начин праве салату од зелених *краставаца* (место лука мећу се краставци). Понеки

мешају с краставцима и исечене главице црног лука. Краставци се прво ољуште, па се после ситно исецкају на парчад. Кад се љуште прво се одсече врх и крај с петељком. И с једним и с другим одсеченим парчетом краставац се по исеченом делу дотле трља док не пусти пену. Ово се тако чини да краставци не би били љути. Неки прилепе одсечену парчад на чело, да их не боли глава. — Салату праве и од *белог лука* и то готово увек од главица (чешмова), а врло ретко од перућа. За то се ољуште чешмови, па се у вагану истуцају, посоле и наспу сирћетом, које се после разблажи водом.

Салата се прави још и од рдакава или роткве. Роткве се оперу, ољуште, па се исеку на танке котуриће. Затим се посоле и поспу мало зејтином. После овога се добро излупају (изгрувају између два тањира) и изнесу на совру свагда као прво посно јело, управо као мезе уз ракију.

Још се салата прави од киселе паприке и киселих краставаца или ситно исецканог пресног купуса, посољеног и посутог зејтином и јаким сирћетом. Оваква се салата износи на совру уз прасеће или пилеће печење.

Као омиљена посна салата сматра се она која се прави од исечених зрелих патлиџана помешаних са црним луком и печеним кромпирима, посољеним и посутим мало сирћетом и зејтином.

11. Тикве

Тиквењак. — Кад тикве (црни дулеци) узру, прави се од њих тиквењак. Тиквењак се највише прави у мрсне дане. Прави се с кором и без коре. Без коре се прави овако. Узме се зрела тиква (црвено-жуте боје), па јој се онако целој ољушти кора. Затим се исече на кришке и очисти од семена. Те се кришке исеку на парчад и метну у бакрач, те се ту кухају. Кад се добро

скухају, посоле се и у њих се метне млеко или кајмак, па се све то добро „избута“ (измеша), те дође као каша, и кад се охлади једе се. — Тиквењак с корама прави се на исти начин као и купусник или зељаник, само што место купуса или зеља дођу тикве, које се за то спреме на исти начин, као и за тиквењак без кора. Меће се ред тако спремљених тикава па ред кора. После се метне под сач и пече исто као пита или гибаница. — Тиквењак без кора чешће се готови него тиквењак с корама.

Семењача. — Од тиквеног семена (и то само од црних тикава) прави се семењача. Семењача се прави у лонцу и у тепсији. *У лонцу* се прави овако. Добро осушено семе истуче се у ступи и просеје. За тим се метне у лонац, наспе врелом водом и стави крај ватре да проври. Онда се посоли, метне лука (обично празог) и која мехуна паприке, па кад тако непрестано ври један сахат, измакне се као готово. Док ври непрестано се меша да не загори. — „*На тепсију*“ се прави овако. Семе се истуца (у ступи) и просеје исто као и за чорбу од семена. Затим се метне на тепсију и дода му се још доста црног лука (или празана), соли и која мехуна паприке, па се то све добро измеша и наспе врелом водом и потом покрије врелим сачем. Кад укрчи, измакне се као готово. Семењача је посно зимње јело и највише се једе у божићне и у велике посте.

Печене тикве. — Још се тикве (и беле и црне) пеку у врућем пепелу. Тиква се расече на две половине, очисти од семена и запрете у врућ пепео. Кад се испече, очисти се од пепела и од оне скраме (кожице) и једе, обично са хлебом. Највише се овако једу тикве с јесени и преко зиме. Свака тиква није за претање, зато се добро пази каква ће се изабрати.

12. Печурке (гљиве)

Кухане печурке. — Печурке се овде радо једу, а нарочито у посне дане (највише у Петрове и Госпођине Посте). Једу их кухане и печене на жару. Највише се кухају т.зв. млечњаје и скрипци, а остале се обично пеку. За кухање их прво оперу у води, а затим ножем скину оне листиће испод клобука, па их исеку на ситне комадиће и метну у лонац, који после наспу водом и приставе уз ватру да ври. За овим метну црног лука и посоле, а пред измицање узму једну шаку просејаног пројина брашна, па га у одасутој води из истог лонца добро размуте и тако саспу у лонац. Сад се остави да ври, док се брашно и лук добро не скуха, па се после измиче као готово.

Печене печурке. — Кад се печурке пеку на жару, прво им се извади дршка, па се доња, издубена, страна посоли и тако метне на ватру да се пече. Добро се пази, да им се не проспе она чорба, која се у печењу из њих лучи, јер је особито слатка (а нарочито код црвењаја или рудњача и код књега).

Овде се једу ове печурке: црвењајке (или рудњаче), млечњаје, сирњаје (њих једу непечене — без хлеба), књéге или кајмачаре (њима је клобук црвено-жуте боје, а кад су младе омотане су белим дебелим плаштом, који се такође једе), чмрчкови или калуђерци (расту поред потока) и скрипци (највеће печурке, што расту на пањевима).

13. Патлиџани (црвени)

Чорба. — Овде се сеју и једу само црвени патлиџани; за црне или модре готово се и не зна. Црвене патлиџане једу зелене и зреле. Највише се од њих прави *чорба* (већином у посне дане) и то овако. У лонац се накриже патлиџана, лука (обично празана) и зелене паприке, па се то све посоли, наспе водом и метне уз

ватру да ври. Кад све то буде готово, онда се у каленицу метне једна шака просејана пројина брашна, које се прелије водом из истог лонца, добро размути и сипа у лонац. Затим још мало ври и за то се време непрестано меша, па се измиче као готово. Чорба од патлиџана највише се једе у Госпођине посте и у посне јесење дане.

Зелени се патлиџани мећу још и *у туршију* с паприком и зеленим краставцима.

14. Воће

Од воћа се овде једу: трешње, вишње, „дуткиње“ (т.ј. дудиње), шљиве, бресквe (овде их зову „воћке“), кајсије, крушке, мушмуле, јабуке, дуње, лубенице, диње и грожђе. — Уопште једу воће добро зрело. Изузетак од овога чине деца, која због своје облапорности хоће да једу и зелено воће, а нарочито шљиве, јабуке и лубенице. — Воће једу обично после јела, а наштину се једе само грожђе. — По неки пут хоће да пеку крушке и јабуке, нарочито док нису добро зреле, у ватри (запрећу их као јаја и кромпире у врео пепео) или их кухају у бакрачу.

Зрело грожђе мећу у *туршију*, и то овако. У чабар коме треба да је и горња страна заданчена (само да има отвор за „протињање“ руке), слажу грозд по грозд, који треба да је здрав и добро зрео. Зато узимају обично рскавац. Кад тако напуне чабар, онда га наспу лепим вином, затворе и оставе где на склонитом месту (у подруму или качари), па га неће дирати до Великог Поста. Понеки мећу туршију у бачву с вином, горе на врх, близу „врањака.“

Крушке и мушмуле остављају се у туршију на исти начин као и грожђе само се не „пресипују“ вином, већ чистом водом, која се прво метне над ватру да проври, па пошто се охлади, сипа се у неки чабрић или ћуп.

Од крушака се највише мећу у туршију: полошке, такуше, воденьаци и шумадинке.

Од шљива („маћарака“ или „пожегуша“) прави се *пекмез*. Наберу се добро зреле шљиве, па се из њих избаци „коштурац“ и ставе се у великом бакрачу или казану над ватру да се кухају. Да не би у почетку загореле, понеки сипају на њих врло мало воде. Кад почне да ври, меша се непрестано нарочитом лопатицом и добро се пази; да не загори. Пошто шљиве кухањем увиру, то се додаје још, те да би било више пекмеза. Куха се све дотле, док у пекмезу не могадне лопатица да дуби или док се за њу не почне пекмез лепити. После тога се измиче, и кад се охлади, меће се у чист суд (обично у глеђосан ћуп), који се повеже чистом крпом и оставља за зиму.

Зреле шљиве мацарке (цепаче или пожегуше) кухају се у лонцу као и остала јела, само се не зачињавају ни-шчим. Пре кухања поваде им се коштице („коштурци“), а кад се добро скухају, онда се измељају и једу. То је обично сељачко јесење јело уз посне дане (особито ако се тада деси и шљивана берба).

Још се шљиве цепаче „цепају“, па им се баца коштица и унутрашње месо изврне упоље, те се тако мећу на даску у реду, окрећући им кожу доле, а месо горе, и тако се суше на сунцу. На исти начин цепају се и суше и брескве („праске“, „шифтелије“, „воћке“). То се зове *воће*. Осушено воће оставља се у какву чисту котарицу или кесу (џачић), која се обеси гдегод на склонитом месту, да ту престоји до Великих Поста, када се употребљава такође за кухање, а деца га једу и онако — сухо. Оно се више даје болеснима (да срчу чорбу од њега) но здравима. Ну кад дадне Бог да нема болести, онда га и здрави употребе.

Понеки с јесени обари шљиве цепаче целе у води, па их после задуго суши на сунцу и осушене оставља

за зиму. Други опет за то направе нарочите мале сушнице, те их на њима осуше колико им буде требало.

Крушке караманке (медунке), дуње и јабуке суше се, кад се исеку на танке кришке, које се нанижу на конац и тако обесе под стреху, да се ту осуше. Тако се суше и остављају за зиму и дрењине, „шипкиње" и оскоруше, само што се не секу.

Јабуке и дуње још се остављају у трап. За то се ископа доста дубока четвртаста рупа, која се одоздо и са стране убије мањем, па се свуда поспе пепелом. За овим се застре слама, па се метну јабуке или дуње, које се одозго покрију прво сламом, па онда даскама и земљом. На овај исти начин трапе се и кромпири. Трап се отвара обично у Велики Пост.

15. Мед

Пчеле се у нас проређују, те их је из дана у дан све мање. Зато је и меда у нас из дана у дан све мање. Тек ако се у целом селу нађе у две или три куће, па и ту се чува више за лек но за јело. Он се обично даје болеснику у болести, а здрава чељад једу га приликом цеђења и топљења (тј. ако имају кошнице) и о Бадњем Дану, када ваља да се метне на бадњак и да га сваки окуси. Обично се једе са хлебом.

Меда има цеђеног и топљеног. Цеди се, кад се комаће од сача стеже песницом докле год из њега капље мед, а топи се, кад се саће метне на ватру (у чистом суду), и тада се мед брже стапа но восак. Цеђен мед бољи је од топљеног.

Мед се вади два пута: приликом подсецања и приликом убијања пчела. Пчеле се подсецају о Преображењу, а убијају о јесењој Петковици. Убијају их помоћу дима или помоћу воде (када их подаве).

Кад се мед разреди с водом или кад се цеђени или топљени сатови покиселе (или преперу) у чистој

води, те ту постоје 24 сахата, онда се добива *медовина*, која може да преври и да се пије као и остало пиће, а може да се куха с „бундевкама“ (белим дулецима), те се добија многој деци добро познати *рецељ*, који се једе уз Велики Пост.

Још се медом мажу погаче и колачи, те су слађи. А њим се „меди“ и ракија и вино.

III Празноверице и пословице о јелу и пристојност за јелом.

Празноверице о јелу

„Не ваља се“ јести туђ залогај поради здравља.

„Не ваља се“ јести заборављено јело, јер ће се после често заборављати.

„Ваља се“ трудну жену понудити јелом, које се једе, поради детета које је у њој.

„Не ваља се“ да деца једу ноге од кокошке, јер ће сваком казивати све што знају.

„Не ваља се“ да мушко „обилази“ (окуси, куша) јело, јер ће га после обилазити свака срећа.

„Не ваља се“ да женско дете гребе бакрач с млеком, јер ће му ићи киша на свадби.

„Не ваља се“ јести из повезаног лонца, јер ће онај који једе после бити завезан у говору. — Из истог узрока „не ваља се“ да деца једу оне свезе на трбуху од печења.

„Не ваља се“ да деца једу крила од кокошке, јер ће да полете (високо).

„Не ваља се“ носити лонац у бисазима, врећи и торби, јер ће после имати гламњице у житу.

„Ваља се“ на Божић да се прво омрси женско дете, па ће овце јагњити женске јагањце.

„Не ваља се“ газити по „тројама“ (мрвама), јер после неће хлеб да роди.

„Ваља се“ да бубрег и срце поједе један или тројица.

„Не ваља се“ да деца једу слезину и мозак, јер ће бити заборавна.

„Ваља се “да женска деца једу онај „перчин“ поред ртењаче, па ће после да им порасте велики перчин (коса).

„Не ваља се“ пити одмах воду, чим се донесе с извора, већ „ваља“ чекати док се не одмори.

„Не ваља се“ на извору пити воду после сунчаног заласка. Ако се баш мора пити, онда се „ваља“ прво пребацити нешто воде преко себе, па онда пити.

„Не ваља се“ да деца једу онај „пупак“ од хлеба, што улази у рупу од пребуље, јер ће „да их лају кучићи“ (пси).

„Не ваља се“ за јелом протезати се, јер се јело тако даје кучету (псу).

„Не ваља се“ да совра ни часа буде без хлеба, нити да нико не седи поред ње. У првом случају слути на сиротињу а у другом на утирање („затру“) тога дома.

„Не ваља се“ оставити столицу после јела, да стоји на истом месту где је и пре била.

„Не ваља се“ за време јела нико да преде (од женских), јер се тако „запреда ручак“, па ће после болети трбух свакога, који је за то време јео.

Ако когод о јелу заборави свој залогај (хлеба) па узме други, онда значи, да му је ко од родбине гладан.

Ако коме за јелом испадне комад хлеба или га погрешком згази, „ваља се“ да га дигне и да га пољуби, јер му у противном неће родити, а то се сматра и за велики грех.

Дете које много једе слути „на зло“ (да ће остати сироче или да ће бити гладна година).

„Не ваља се“ месити хлеб *у петак*, у недељу, на празник и на празничић, јер може да се „освечани“.

Пословице о јелу или са применом јела

Свака овца о свом пикљу виси. — Хоће рећи: сваки треба за себе да се брине и да се остави туђе бриге.

Мука је бити кадија, па масла доста. — Хоће рећи: мука је доћи до доброг стања или положаја, па је после лако уживати.

Назови ме и лонац, само ме немој разбити. — Хоће рећи: можеш ми рећи што хоћеш, само ме немој оштетити.

Немој бити сваком лонцу заклопац. — Значи исто, што и: немој бити у свакој чорби мирођија.

Пила — платила. — Тако се каже за онога који другога части, па после други њега, или који се узајамно часте.

Кад се једе: о, о, о, а кад се плаћа: шта је то? — Тако се каже ономе, коме се чини да је скупо оно што је појео или попио.

У Солуну пара сомун, али до Солуна треба сто сомуна. — Значи: лако је уживати кад се стекне, али треба прво запети па стећи.

Ко слуша, тај и окуша. — Значи: ко ради тај ће имати шта и да једе (види: „Ако желиш присмочити, ваља прво поскочити“).

Најела се гладница, па с' назвала баница. — Тако се каже некоме који је био сиромах, па се у богаству посили и понесе.

Сит поп и попов гост. — Каже се некоме, кад не верује у туђе муке, пошто је њему добро, а тако се каже и тврдицама које неће да једу, само да други не би јели.

Сит весео, гладан плакао. — Хоће рећи: весеље је у ситости (задовољству), а невоља (плач) у глади.

Ко није захвалан на ораху, није ни на товару. — Хоће рећи: ко није захвалан на маломе, неће бити ни на великоме.

Што је више јаја, то је гушћа чорба. — Значи: што је чега више, то је и боље.

Нема свадбе без меса. — Значи: свадба може да буде само у мрсне дане.

Какво ти је печење, онакво ти је решење. — Значи: како частиш, онако ћеш и добити (на пр. парницу на суђењу).

Много деца, мало јајца. — Значи: много се тражи, а мало има.

Мртва уста не једу. — Значи: треба јести за живота; у преносном смислу значи: треба уживати док се живи.

Мртва уста да га једу. — Тако се каже за неко лепо и укусно јело.

Неће два ручка да се свађе. — Тако се каже некоме који се извињава да је ручао, кад га други позове на ручак.

Жива ти мајка! — Каже се неком кад затекне неке на ручку; а тим хоће да се каже: имаш срећу, те си нас затекао, да и ти ручаш.

Досад је ручао и који је краве изгубио. — Каже се ономе који је с ручком задоцнио.

У сан се не снило. — Тако се каже кад се при јелу помене неко јело (одабрано) које се мучно набавља или се тада не једе.

До подне шарена јајца, а од подне у коприве. — Тако се говори на Васкрс.

Рана на уста улази. — Тако се каже за угојеног човека или живинче, што ће рећи: храна снагу даје.

Пуца му комад за ушима. — Тако се каже за онога, који може добро да једе, а уз то није пробирач у јелу.

Зла ти риба без леба. — Значи: све ти друго забадава, кад немаш оно што је најпотребније.

У јелу нема зла дела. — То ће рећи: није грехота и мрсити у посне дане, али је грехота чинити оно што је рђаво.

Не оогани човека оно што улази у уста, већ оно што из уста излази. — То ће рећи: човек се не може опоганити јелом (кад мрси у посне дане), а може се опоганити рђавим речима, које говори.

Човек је шупаљ. — Значи: човек може много да поједе, па зато у јелу треба бити умерен и штедљив.

Залуд зачина, кад није начина. — Значи: залуд се нешто има, кад се не уме њим како треба располагати. Залуд је имати меса и масти кад се не уме од тога лепо јело зготовити.

Џеп празан, па и трбух празан. — Значи: кад се нема за шта купити (набавити), нема се шта ни јести.

И моја би маја гибала гибаницу, али треба горње и доње. — Хоће рећи: и ја бих умео нечим располагати, али га треба имати.

Месо — месо даје. — Значи исто, што и „рана на уста улази“, или: само добра храна даје снагу човеку.

Пођи (или дођи) и понеси што ћеш јести и на што ћеш сести. Хоће рећи: кадгод пођеш на гозбу, није рђаво и сам да понесеш по штогод.

Мало грненце, слатко варивце. — Хоће рећи: кад се јело на мање куха, онда је слађе.

Јефтина чорба — без меса; или: *Без меса чорба за илот.* — Хоће рећи; месо у храни чини много и без њега јело не вреди. — У преносном смислу значи: што је год јефтино, то није добро.

Срећу ћеш да поједеш! — Срећу си своју изео! — Ненасита ало! — Као да алу раниш! — Ненајешниче! — Тако се коре они који по много једу. — Још се таквима каже:

Волео бих да те одевам, но да те раним.

Човек човека не може да позна, док врећу брашна не поједу заједно. — Значи: убрзо се не може ништа стећи па ни познанство.

Да Бог да се омразили као со и леб! — Народни благослов. Значи: као што не може со без хлеба, тако да не можемо ни ми један без другога.

Убио га мој со и леб! (што је појео у мојој кући). — Народна клетва, која се рачуна у тешке.

Убио га град у пићвама. — Тако се каже за хлеб који је рђаво умешен.

Зину мајка, црче ћерка. — Тако се каже ономе, који би одмах хтео да једе оно што види од другога, па тражи да му се дâ.

Ђаво му чорбу покусао! — Дунуо му ђаво у чорбу! — Народне клетве.

Скуваћу ти попару. — Исећу ти колач. — Претња, а значи исто што и: смрсићу ти конце.

Неће ти се каша оладити. — Каже се некоме, кад се некуда сувише жури.

Дође гос' те растури пос'. — Значи: мрсна су јела понајугоднија за чашћење, па зато се и не пази много на пост кад дође који (одабран) гост.

Што у муз, то у гуз. — Тако се каже ономе, који ради само да се храни.

Докле жела, дотле и јела. — Значи: докле радиш, дотле ћеш и имати, па и јести, јер: *Ко год ради, не боји се глади.*

Ко мање једе, више живи. — Значи: у свачему, па и у јелу треба бити умерен.

Лети од лада до лада, а зими од јада до јада. — Значи: ко лети ладује, зими гладује.

Ако желиш присмочити, ваља прво поскочити. — Хоће рећи: ако хоћеш да имаш да једеш, ваља да запнеш да радиш. Јер:

У радина је увек комадина.

Планина је и гладна и хладна. — Хоће рећи: кад пођеш у планину, понеси гуњ и хлеба.

Ко о чему, баба о крвају (колачу). — Каже се некоме, кад окупи те говори само о ономе што лично њега занима.

Тешко оном кога само снага рани. — То ће рећи: поред редовнога и главнога посла није рђаво занимати се још којим узгредним послом, само кад се зато буде имало времена.

Чувај здравље за старости, а летину за зимнину. — То ће рећи: ни у чему не треба бити раскошан, па ни у здрављу ни у храни.

Здравом човеку и сув леб је сладак. — Тим хоће да се каже, да само болесни пробирају јело.

Не рани те увек оно што ти се чини да је слатко. — Хоће рећи: јачину и лакоћу хране не треба свагда ценити по укусу.

Што штрк, то врк. — Значи то исто што и: „што у муз, то у гуз“.

Чалабрчак док не стигне ручак. — Значи: док не стигне прави ручак, може се, онако узгред, по штогод машити (дохватити) од јела.

За домаћина се лонац начиње. — Значи: домаћин има у свачему првенство у кући, па и у јелу.

Црви ће месо да једу. — Тако се каже ономе који на раду чува и штеди своју снагу, а значи: што чуваш снагу, кад ће напослетку црви да је једу (кад умреш).

Ругао се котао лонцу: велика му уста. — Тако се каже ономе, који хоће да се подсмехне бољем од себе.

Претоварен трбу', болест готова. — Хоће рећи: није по тело здраво преједати се.

Већ од наведених пословица многе су познате у већем делу нашег народа, али смо их ипак навели, да

би се видело, да се говоре и у Левчу и Темнићу. Ово може затребати, ако им се кадгод буде одређивала распрострањеност. Из истог разлога ћемо забележити овде и друге неке изреке и пословице, које су већ толико распрострањене да су ушле готово у општу употребу.

Не тражи бољи леб од иогаче. Тако се каже некоме, кад није задовољан са оним што има, већ тражи још нешто.

Немој бити у свакој чорби мирођија. — Тако се каже ономе, који хоће свуда да се меша и пўља.

У ратара црне руке, ал' бела иогача. — Хоће рећи: ко ради, тај и има; а значи и да се не треба у послу много гладити или кицошити.

Сит гладноме не верује. — Хоће рећи: човек који није у невољи не може да верује ономе који је у невољи.

Ни лук јео, ни лук мирисао. — Каже се некоме, кад неће да се учини вешт наспрам неке своје дужности, већ је према њој потпуно равнодушан (као да није ништа ни било).

Мртвима за душу, живима у гушу. — Тако се каже о онима, који се о даћама (поменима, трпезама) добро наједу и напију.

Ако ти не ваља, а ти пољуби, па остави. — Тако се каже ономе који неком јелу налази махну (мане).

Ко тебе каменом, ти њега лебом. — Значи: ко теби учини зло, ти њему учини добро.

Не спремај ражањ за зеца у шуми. — Значи: немој унапред држати, да ће нешто несигурно бити.

У Циганке црн образ, али пуна торба. — Тиме хоће да се каже: кад је ко у невољи (на пр. гладан), онда не треба ни да се стиди (срами).

Ја једем њега, а оно мене. — Тако каже за себе онај, који има неку велику бригу, па му не прија храна коју једе.

Једна душа, једна гуша. — Значи: самац човек боље се проводи у свачему, па и у храни.

Намеће се као пасуљ на Божић. — Каже се неком кад хоће негде силом да се натури.

Не угоји се прасе у очи Божића. — Значи: сваки посао треба на време почети и свршити.

Кошта га као светог Петра кајгана (или: *светог Саву јајца*). — Тако се каже за некога кад је нешто преплатио.

Човек не живи да једе, већ једе да живи.

Пристојност за јелом

(по народном схватању)

Непристојно је за време јела:

Остављати ложицу у чанку (каленици);
Не „обрисивати" уста (бркове и браду);
Повраћати залогај из уста;
Пљувати и усекњивати се;
Почети јести пре старијега;
Не прекрстити се пре и после јела;
Не захватати испред себе;
Свршавати нужду за време јела;
Кусати по два и три пута за једним залогајем хлеба;
Јести неумивен;
Говорити са пуним устима;
Устати од јела пре госта;
Јести лежећи;
Јести и свршавати нужду у исто време;
Остављати залогај (угризак) после јела;
Јести туђ залогај (угризак);
Јести много;
Узимати по два комада хлеба одједанпут;
Трпати по много јела у уста;

Посипати се водом;
Двојица одједанпут да захвате (јело);
Копати прстима хлеб;
Протезати се (то се и „не ваља“);
По двапута узастопце јести;
Остављати столицу на истом месту и после јела (то се и „не ваља“);
Трошити (ситнити, мрвити) много хлеб;
Служити се туђом ложицом (или виљушком) код своје;
Помињати гадне и одвратне ствари (на пр. црве, слине и т. д.);
Кварити ваздух;
Помињати мрсна јела у посне дане.

ПРИЛОГ

Нешто о народним пићима у Левчу и у Темнићу

Вода. — Овде народ пије највише бунарску, мање изворску (чесменску) и речну воду. Речну воду пију села која су поред живих (непресушних) река, и то обично зими. Поред тога такву воду употребљавају за прање и за кухање. Ретке су зидане чесме, а и колико их има, напуштене су. Извори су обично направљени у обали од храстових талпи. Бунара има зиданих и незиданих (у селима око Велике Мораве) и око њих се не одржава примерна чистоћа а ретко се и чисте. Сељаци разликују тешку и лаку воду. Тешку воду цене по укусу, по кухању јела (кад не може јело да се скуха), кад се много пије и опет се жедни, кад надује човека и кад је човеку одмах после пијења тешко.

Сељаци пију воду кад су загрејани и после јела, а пију и за време јела. Воду пију из тестија (крчага), вргова, тикава, маштрава (цимената), кофа и других судова, а у пољу и на друму у недостатку судова пију *шакачки* и *главачки*. Неће да пију воду одмах пошто се донесе с извора, већ чекају да се *одмори*. Пред пијење воде обично одаспу мало на земљу, па пљуну (изркну се) ван суда. Судове „плакињу“ (испирају) редовно приликом свакога захитања. Ако је вода у суду нечиста (мутна) или ноћу захићена, пију је кроз убрус или рукав (кад га претходно метну на уста суду). Ноћу и после сунчева захода посве ретко захватају воду,

јер држе да се то „не ваља“. Кад пију један за другим, онда осим поменутог одасипања још и бришу уста суду. Двојица било у кући или на ком другом месту неће никада одједанпут пити воду, јер се то „не ваља“. Старији пију пре млађих. Ако један потражи воду, па други пије пре њега, онда се каже, да му овај „пије жеђ“ (или „крв“?!).

Најобичније носе воду кад судове метну на обрамњачу или обрамицу, држећи је преко левог или десног рамена. Обрамица се прави од дрвета на средини кривог или савијеног, које има на крајевима по један или два *чáпора*, о које се судови ради преноса закачињу. Још воду носе у рукама и преко руке (особито десне) али то само у тестијама. На глави се овде вода не носи. Воду носе само женске, највише ујутру рано и предвече, а преко дана ретко. Донета вода оставља се у кући увек на одређено стално место. Судови (особито тестије) се покривају нарочитим канавцем или убрусом. Иначе су ови судови без нарочитих затварача.

Назеблим, кашљивим и иначе болесним дају да пију зашећерену врућу воду, коју понеки запржавају шећером и врелим гвожђем као и врућу ракију. То је *шербет*.

Ракија. — Поред воде овде се највише пије ракија и вино. И једно и друго се зове заједничким именом *пиће* или *пиво*. Пиће се држи у бачвама, бурадима, вучијама, бу́рчићима и још неким мањим судовима. Ова четири именована дрвена суда направљени су од дуга, срећева, обруча и лике (која држи обруче). Крајњи обручи зову се *главни́ци*. Поред овога сваки овакав суд има *чеп* и *врањак*, а бачве имају још и *вра́ца*, која стоје спреда, више чепа. Бачве се у највише случајева употребљавају за држање шљива и грожђа, а ређе за држање самог пића (голотока). За држање шљива употребљавају се још и *ка́це*, које се разликују од буради, што су у доњем крају шире и што

немају бок на средини. Оне имају данце само са шире (доње) стране, а близу данцета је и чеп, који није у средњу, већ са стране, у дуги. На каце су налик *чаброви*, који се од њих разликују само тиме, што су знатно мањи и што у горњем крају имају уши на којима су велике рупе, кроз које се протиње *чабрњак* приликом преноса. Они више служе за пренос шљива, грожђа и воде, но за стално држање ма чега од именованог. Буради и бачава има *ракијских* и *винских*. Ракијска су она која су држала или држе вино. Винско буре лако је „оракијати“, али је ракиско буре тешко узети за држање вина. Сви ови судови скупа држе се или „бораве“ у *бачвари* (качари, стаји, хижини) или подруму. У бачвари обично стоје шљиве и ракија (у судовима) а у подруму вино и грожђе.

Обране шљиве (цепаче) мећу се у бачве или каце, па кад ту после неког времена превру, носе се на казан, те се од њих пече ракија. Кад се грожђе обере, онда се муљачем у чабру добро измеље, па се сипа у бачву или у кацу, и пошто вино проври и оточи се, комина се носи на казан, те се од ње добива ракија, Ракија од шљива зове се *шљивовица*, а ракија од комине зове се *комовица* или *гроздовача*.

Сељачки је казан и данас примитиван. Може се рећи да је исти онакав, какав је био и његов претходник пре 100 и више година. *Казан* је од чистог бакра и може да ухвати 100—120 литара течности. Он је узидан у *пећини*. Испод њега је ватриште, а над њим дрвени *капак*. Капак има *рукавац*, који је увучен у *бакарну лулу*. Лула је у горњем крају шира а у доњем ужа и пролази косо кроз велику *табарку*, напуњену водом. И капак и табарка праве се од сухе храстовине, само што је табарка много већа од капка и што је капку шири део окренут доле а табарци горе. За време докле казан ради, у табарку се чешће сипа хладна

вода. На крају доњег, ужег, дела од луле, који излази напоље из табарке, „утнут“ је *славић*. То је ракљасто дрвце коме дужи крак стрчи напоље из луле и низ који склизи ракија и кроз једну ланену крпу иде или пада у *поставу* (буцу, џбан, чобању). Постава је у свему налик на чабар, само се од њега разликује у толико, што је и с горње стране заданчена (као буре). Ракија клизи у поставу кроз левак на коме стоји крпа, или само кроз остављени просек, на коме такође стоји крпа. Да би се знало колико је ракије истекло у поставу, служе се дрвеним „рабушем“, коме свака рецка означава кило или оку (стару). Те су рецке у доњем крају чешће, а у горњем ређе, пошто је постава доле шира а горе ужа. За узимање ракије из поставе служе се дрвеном чашом, која има једноставну вертикалну дршку. Ну неки се за ово служе *натегом* или *хајдуком*, који расте по градини као врг (а управо то и јесте врг са врло дугачком и правом дршком). Из натеге се после сипа ракија у чашу. Ракија се обично пече од 7—9° јачине. Кад који пече, онда га други (суседи и пријатељи) радо обилазе, особито кад већ измакне поставу. Ту пију колико који хоће, а нису ретки случајеви, да коме на тај начин испразне целу поставу. Кад се постава измакне, онда се она ракија, што и даље тече из загрејаног казана, зове *пàтока*. Она се хвата у неки суд, па се приликом другог налагања поново сипа у казан или се оставља за сирће. Иначе није за пиће, јер смрди.

Један казан обично може да ухвати два чабра преврелих шљива или комине. Приликом налагања из њега се прво ћопањом избаци *џибра*, па се добро опере и остружe, ако је мало загорео (а ако је више загорео, загорело се место намаже добро сланином). За овим се напуни преврелим шљивама или комином. После овога испере се лула помоћу воде и крпе која је

углављена на крају правог и дугачког дрвета. Даље се лепо очисти капак и метне (управо приклопи) на казанска уста. Око капка и казана улепи се блатом од иловаче, а рукавац се такође олепи блатом и увије крпама на оном месту где улази у лулу. У поставу се увек сипа мало воде, те да је не би изгорела она прва љута ракија, која се зове *црвенац*. А комини се пак редовно додаје по мало воде, јер је иначе доста суха.

Ракија се понајвише пече на крају јесени или преко зиме. Џибра се зими даје свињама, овцама и ћуркама, те је једу. Казан са целим прибором стоји у згради, која се зове *казаница*.

За препицање ракије служе се *ламбиком*. То је мали казан (од 30—50 литара) који се од великог разликује у толико што му капак није дрвен и што му је лула извијена у виду спирале.

Кад ко нема свој казан, служи се туђим, за шта даје сопственику два литра ракије од казана. То се зове *ѝспек*. А ако има много да пече, онда узима од сопственика казан и преноси својој кући, за што такође даје испек. — Исто тако, ако неко нема довољно судова за шљиве или грожђе, узима их од онога који има и коме не требају, за шта према погодби даје сопственику неку количину вина или ракије. То се зове *престојак*.

Више се цени стара ракија него нова. Кад се ракија препече, зове се *препеченица* или *љута* (ракија). Од 100 кг. шљива добива се обично по 25 „кила“ (литара) обичне ракије (од 8°), а од 100 „кила“ обичне ракије добива се око 30 „кила“ љуте ракије. — Највише се ракије добива, ако се у казан не сипају шљиве, већ само она чорба од преврелих шљива, која се зове *шљивош* или *винош*. Од шљивоша може да се направи и одлично сирће, јер се лако укисели.

Ракија је овамо најомиљеније и најраспрострањеније сељачко пиће. Њу пију о слави, о свадби, о дући и уопште о сваком весељу и о свакој жалости. Њу пију сви: и стари и млади, и мушки и женски. Једино се момци, девојке и ђаци мало чувају од ње, и то само за време. Ако је који нема, он ће је купити па ће њом другог понудити (почастити). Не рачуна се част без пића, а нарочито без ракије. Зато се нико неће похвалити, како је код некога добро јео, већ како је добро пио. Пије се ујутру, пре јела и за време јела. Пре јела и ујутру, „наштину", пију љуту. Уз ракију једу на мрску сир, а на петку (у посне дане) киселу паприку, кисео купус, бели лук, роткве, орахе и сл. Пре су је, за обедом, пили док се не дође до каквог смочнијег јела (рибе или печења), али данас, кад нема вина, пију је до краја јела. Прва чаша ракије пије се „за (Помози Боже", а последња „за прибрање" (ракије). Ако би домаћин захтевао да се чаше попију *у кап* (сасвим, до капи), онда остали морају да га слушају. Да би се ракија боље пила, понеки је сладе медом или шећером, а да би била јача, понеки мећу у њу разне траве и зачине (као нпр. пелин, паприку, бибер и др.).

Зими се ракија греје, и то се зове *грејаница*. За ово се ракија прво наточи у миљојку или полокче, па се у њу метне по потреби мед или шећер (а у недостатку једног и другог меће се и сухо воће), и тако се примакне уз ватру да проври, пазећи добро да не искипи и да се не упали, јер после неће да ваља. Кад проври, запржи се чварећи над њом парче шећера о усијано гвожђе, те тако дође жуте или црвенкасте боје. Тако је грејаница готова. Зими се пије прво љута, па грејаница, па онда „мека" хладна.

Комова љута ракија сматра се као лек, због чега је радије и пију (верујући да чисти крв), а узима се и противу разних болести. — У недостатку шљива или

комине пеку ракију од бресака (и тада се зове *прасковача*), од јабука, дудиња, трњина, дренъина, оскоруша и др.

Вино. — Бело вино се истаче из комине истог дана или најдаље другог дана, а црно се вино истаче деветог или дванаестог дана, и онда се зове *голоток*. Ну ако се црно вино не би истакало, онда се каже, да „стоји под комином“ и зове се *комињак*. Ако се приликом отакања црног вина остави мало од њега у комини, па се у њу још сипа вода, онда се добије вино, које се зове *шилер*. Шилер је најслабије вино од свега другог. Слатко (непроврело) вино се зове *шира*.

Вино се већ мање пије но ракија (али се до пре 10—15 година и оно пило много). Узрок је оскудица у виновој лози. Пошто њега може човек да пије само кад је сит, оно и није толико опасно, колико је опасна ракија, која се нагладно пије (тако мисли сам народ).

Сем именованих ракиских и винских судова, пиће се још држи у ибрицима или бардацима, згодним буричићима, бардачићима (ибричићима), полокчићима, миљојкама, гостарама, картама, буклијама (чутурама), пљоскама и тиквама. Изузимајући тикве, чутуре и карте, све су ово земљани судови, које праве наши лончари. Ибрици и ибричићи имају поред отвора кроз који се пиће сипа још и крив *но́сак* на који се пије. Ибрика има винских и ракиских, а ибричића само ракиских. Полокчићи и миљојке су веома налик једни на друге, само што су први шири а краћи, а миљојке су уже и више. Оне имају крива уста (а не округла, као лонче) и по један мали носак спреда, удешен за сипање, и поглавито служе за грејање ракије. Из пљоске и округле тикве пије се ракија сасвим мучно (управо цеди се), јер немају друге *одушке* сем уског грлића или рупице. Оне се обично носе (напуњене) на пут. Гостара је врло

слична са миљојком или полокчетом, само што је од њих много већа и што се у њу точи вино, а не ракија. Буклија (чутура), карта и велике тикве (загрљајке) служе за ношење вина (кудгод на част). Карте су налик на велику боцу с носком. Оне се већ посве ретко вићају. Карте и буклије праве стругари од јаворова дрвета. Још се пиће износи у стакленим литрима и полу-литрима.

Пиће се пије из стаклених чаша и сатлика. Из сатлика се пије само вино. Има чаша за воду, за вино и за ракију. Чаше за воду су највеће и зову се *воденьајке, столоваче* или *поселаре*. Има их од четврт до по литра великих и нису ретки случајеви, да појединци о слави или о свадби не окрену баш из њих да пију пиће, и то „у кап“. Од ових су мало мање *винске чаше*, а *ракиске чаше* су мање и од винских. Најмање су чаше за љуту ракију.

Сирће. — Кад се вино укисели, добија се *винско сирће*. Још се сирће прави од шљивоша, патоке, куханих дивљих јабука и јагуриде. Сем у туршију оно се употребљава још и за јело с краставцима или с луком, а мећу га и у чорбу, кад хоће да је закиселе. Поред овога јако и чисто винско сирће употребљава се и за лек, особито кад ко има јаку ватру, а пију га и противу болести у стомаку и у цревима. Лети га много троше, особито у посне дане, те га купују, ако га не би имали. У месецу мају сипају у суд, у коме је сирће, кишницу и верују да оно од те воде (узете у то доба) неће ослабити. Најјаче је сирће од укишељеног белог вина.

Водњика. — Поред воде, вина и ракије овде се још пије водњика, расо, сурутка и млеко. Последња три пића се и једу (срчу) са хлебом, о чему је била реч на своме месту. — *Водњика* се прави од добро дозрелих и помало намеклих крушака: воденьака, такуша, полошки или шумадинака. Крушке се преберу и метну у чист

чабар, који се нарочито за ово прави и који је у свему налик на поставу, само што је од ње знатно већи. Озго се налије чистом хладном водом, и тако остави да стоји до Великог Поста, када се употреби прво водњика, па после крушке (јер би се у противном водњика замутила).

Муса. — Чобани код стоке с пролећа пију *му́су* од кленова, грабова, јасенова, букова, церова или сладунова дрвета. Кад које именовано дрво добро подмезгра и почне да се развија, они засеку дебло и направе засек тако згодно, да се муса ту скупља. Одатле је они узимају и пију, као врло слатко и пријатно пиће.

За *јабуковачу* се овде слабо зна, а и *медовина* (о којој је раније била реч) се ретко прави, јер су се пчеле оредиле.

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА

У

ХЕРЦЕГОВИНИ И У БОСНИ

САБРАО

ЛУКА ГРЂИЋ БЈЕЛОКОСИЋ

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА У ХЕРЦЕГОВИНИ И У БОСНИ

САБРАО
ЛУКА ГРЂИЋ БЈЕЛОКОСИЋ

За четири-пет вијекова свога господства Османлије су оставиле на свијем гранама народног нам живота по неки траг. Ја бих рекао, да се тај њихов траг ни на чем не познаје, колико на народнијем јелима, а особито на јелима, која се припремају по варошима. Када прочитамо ову збирку пародних јела, опазићемо да се велика већина јела зове или чисто турском ријечи или бар по корјену из турског језика. Узрока томе не треба далеко тражити. По свој прилици да су наша народна јела у маси народа у пред-османлиско доба била иста она, која су се до данас међу нашијем сељацима одржала, а ако је било какових бољих јела, могло је бити само у већег сталежа, у племића. Најездом османлијском већи дио вишег сталежа се истурчио и примио од Османлија врло много, па и њихова јела. Они који су се доцније у вароши насељавали, примали су та јела опет од њих и од Османлија, те су она кроз вијекове тако понаропђена, да их с правом можемо назвати „народна јела.“

Ја сам ову збирку сабрао већином у *Херцеговини*, и то у *Мостару* и у *Гацку*, а нешто у Босни овдје-ондје.

Некоја јела из ове збирке су застарила, али је таквих врло мало. Таква су на примјер: богдијаш, татлам, брокета и можда још које. Остала се јела и данас у Херцег-Босни припремају и радо једу.

A. О припремању зимнице.

1. Зимница од сточних производа.

Опаша. — Опаша или пастрма је оно месо које се у јесен сређује и суши, те оставља за зиму. У опашу се код нас кољу говеда, овчји и козји брави и крмци. Говеђе се месо уди на *уда* или *вјешалице*, *пршуте* или *печенице* и још се од њега праве *суџуџи* или *ђевенице*. Пршути и суџуџи праве се од мечине (т. ј. кртине), а на вјешалице се изреже остало месо и кости. Вјешт касап зна унапред колико може из једног говечета извадити печеница, те за многи комад имаде и посебно име као: *рибица*, а то је мечина из хрбата споља; *слатка печеница* — мечина поред хрбата изнутра (Lungenbraten); *велики* и *мали рибић* — из бута и т. д. Уда или вјешалице исијеку се на подуже уске комаде. Омањи комадићи мечине остављају се за ђевенице. Овчји и козји брави уде се на више начина: на уда или вјешалице, на чејреке, на пастрме, на плахе или стеље, а неколи још ваде кујрук. На уда се сијече као и говедина: на подуже уске комаде. Ако је бравче дебело, многи извади *кујрук*, а то је она мечина поред хрбата споља, почамши са врх шије до надно репа, заједно са репом. Тај комад што се у овом случају зове кујрук широк је за једну пед и више, а дуг низ цијело бравче. У њему нема нигдје кости, осим она неколика прешљенчића у репу. Када се извади кујрук остало се месо тога бравчета уди на *уда*. Када се месо уди у *чејреке* — четврти — расијече се бравче на четири дијела. Први чејреци се одвоје од потоњих по трећем витом ребру. У задњих чејрека се раствори бут низа шљук, па се мечина пажљиво расплашти, али се при томе пази да се опет држи све уједно. Још се она мечина поред хрбата споља одвоји полако од костију па се пресврати према хрбату. Ребра се пребију на

два-три мјеста, па се између њих прореже рупа, куда ће се соха провући, када се буде сушило. У првих чејрека се потпара плећка, па се преврати к хрбату, ребра се пребију на неколико мјеста а између два најдоња се прореже рупа за сохе. Једни откину по мало мечине из бута и плећа, па оставе за ђевенице. У *пастрме* када се уди, суши се цијело бравче уједно. Прво се раствори на грудима, па низ трбух, затијем се расијече хрбат изнутра пажљиво, да се не би и месо поврх њега расјекло и раздвојило. Пошто се расијече, хрбат се потпара и растави од мечине, да се може добро усолити. Још се растворе бутови и плећке као и када се уди у чејреке. Када се суши, вјешта се о задњим чукљима. У *илахе* или *стеље* када се уди, раствори се бравче као и код пастрме, па се све кости поваде осим потоња два чукља, прва два шпињака и по три „витна“ ребра са стране. Овако у Херцеговини, дочим у Босни оставе само два потоња чукља. Крмеће се месо уди такођер на вјешалице, пошто се сними сланина, откину плећке и бутови. Кад је месо већ изуђено, соли се и слаже у какву кацу, нађве, сандук или томе слично. На сто ока меса обично се удари две и по до четири оке соли. Месо се држи у соли 5—8 дана, а пршути 10—12 дана. Када се месо извади из соли, вјешта се на дим више ватре. А пршути, пошто се изваде из соли, натру се добро стученијем бијелијем луком, у који је примијешано ситно самљевена црнога бибера. Иза тога се поређају по синији или каквој другој штици, па се озго притисну другом синијом или штицама, на које се навали подоста камења. Ту под тијем „пизом“ остану два-три дана, па се и они дижу на дим

Суџуци или **ђевенице** се пуне у танка говеђа ријева. Месо се добро исјеца, па се посоли, побиберп и у њ утуче мало бијелог лука. Једни мећу и других ми-

рођија. Цријева се добро оперу, па се том смјесом напуне. Пошто се напуне, набоцкају се иглом, да ваздух, ако га је што заостало, изиђе. Иза тога се завежу на крајевима канафом, па једни одмах дижу на дим, а једни метну под пиз као пршуте.

Опаша се коље од Аранђелова-дне па до Никољадне. Стога и имаде пословица: „Никољ прикољ.“

Фурда. — У фурду се убраја сва изнутрица из говечета или бравчета осим лоја, затијем глава и ноге. И фурда се припрема за зимницу. Од глава се суши језик, а од осталог дијела праве се „паче“. Ноге се већином суше, а у понекијем кућама мећу по штогод и у паче. Од црне „цигарице“ се прави подробац а бијела се на уда изреже и посоли па се суши. Дроб, дебела цријева и сириште, пошто се добро оперу, остружу и посоле, дижу се на дим да се суше. Ну ово потоње већином од говеди, ријетко од ситне стоке. Било да се ноге суше било да се праве од њих паче, мећу се у кључаву воду, па им се најхитрије сврну папци и затим се добро очисте и ожуре.

Паче се праве, као што сам прије споменуо, од меса са главе и понешто од нога. Главе и ноге метну се у какав поголем суд, па се то пристави на ватру, те се добро раскуха, како се могу све кости ласно повадити. Пошто се месо од костију очисти, утуче се неколико бијелога лука, успе мало сирћета и осоли, па се поново метне на ватру, да се добро укуха. Када је већ укухано, саспе се у какав „земљен“ суд, лонац или ћуп. Пошто се у суду охлади, растопи се неколико лоја, па се озго на један прст дебљине залије, и тако се тијем „запечети“ да не може ваздух унутра продирати. Зими се вади по мало па се растопи на тави и присмаче са хљебом, или се прави пита пачарица, која ће бити на своме мјесту описана.

Подробац. — Споменуо сам навише, да се подробац прави од црне цигарице и срца, али имаде случајева да се у то примијеша и меса, да је подробац љепши. То се све ситно изреже, а к томе се још „укрижа“ неколико лоја, па се то све осоли и добро раскуха. Кад је скухано, или се саспе у какав земљени суд, као и паче, или се излије у какав плитак суд, те се ту смрзне у сирац. Сирац се из тога суда извади и остави у „ћелеру“ (у Босни зову „хуџера“).

Кад се месо осуши, скине се са тавана, па се ако има за продају раздвоји од оног кућњега. Месо што се оставља за кућну потребу сложи се у сандук. Права домаћица ће одмах приликом слагања исјећи месо на комадиће како ће га пристављати, па набашка сложити у сандук мечину, башка месо с костима а башка фурду.

Брављи лој. — Још се суши и оставља за зиму брављи лој. Сав лој из једног бравчета завије се у кошуљицу од лоја истога бравчета, пошто се најприје прилично осоли. Пошто се добро увије у гуку, увеже се прећом или канафом, па се дигне на дим да се суши. Овако увијена гука зове се *близница*. На диму остане лој све док затреба трошити. Од њега се „прео зиме“ прави лојаница, која је описана на своме мјесту међу јелима, а њиме се и почињају друга јела у помањкању масла.[1]) „Шућур на лоју, док Бог да и масла“, вели народна пословица.

[1]) Од лоја се још граде *свијеће* и остављају за зиму. Отприје, док се не бијаше петролеум овако одомаћио, готово свака кућа, макар по колико било, начинила би свијећа. Када се граде свијеће, усучу се најприје фитиљи — стијење — од памука, па се ови натакну на гвоздене шипке. Шипке су од гвожђа потанко сковане у дужини од прилике 70 до 80 сантиметара. Ове се шипке осим за овога посла употребљавају још и за снованье таре, и зову се „шипке сноваће“. Осим ових шипака имаде и дрвених шипака, доста сличних овима, и оне се употребљавају једино за грађење свијећа. Која домаћица хоће да јој свијеће лијепо горе, прије него фитиље натакне на шипке поприга их на лоју. Шипке се поређају по *серђену* за то приређеном. Серђен се направи ако се двије ојаче мотке поставе паралелно једна поред друге у размаку од

Они остатак, што претекне када се лој топи, зове се чварци, жмири а понајвише какрдаци. Од какрдака се пече **сафун.** Али ваљана домаћица осим какрдака од лоја оставља преко цијеле године покварену машћурину, зејтин, ужежено месо, а понекоја чак и кост, па се то све баци у казан, када се пече сафун.[1])

50—60 сантиметара, а подигну од земље на какове сандуке за један аршин или више. Поред серђена се постави овећа теписија, а на сред ње се постави *мумара*. Мумара је посуда у облику елипсе, као када бисмо водену брему — бурило, фучију — пререзали напола, дубока од прилике 40—50 см. Мало подаље од мумаре се настави у какву поголему суду лоја, да се растопи. Када се је лој растопио, сипље се у мумару. Затијем се узима једна по једна шипка са фитиљима са серђена и умаче у мумару. Када се умачу фитиљи први и други пут, пошто се изваде, сваки се потегне за дно, да се добро отегне. На једној овакој шипци имаде 7—9 фитиља, како је већ која мумара широка. Пошто се која шипка умочи, подржи се неколико над мумаром да добро окапље, па се онда враћа на своје мјесто. Када се све шипке тако изреде, почима се наново. Пошто су први и други пут све шипке умочене и фитиљи отегнути, тада се узима одједном у сваку руку по двије шипке, те се заједно умачу, да посао иде брже. Мумара треба да је увијек подукрајна лоја, како се свијеће сваки пут могу до врха замочити. Стога се увијек придолијева лоја. Када се лој вас сасне у мумару, онда се мумара долијева млаком водом. Вода тада пане на дно, а лој скочи на врх, те тако свијеће које се умачу примају на се онај лој с врха. На тај начин потроши се вас лој из мумаре. Када су свијеће већ довољно одебљале, да их треба брзо снимати, онда се „осунете", то јест подреже се оздо онај лој који се је цијеђењем скупио мимо фитиљ. Иза тога се још два-три пута умоче, док се потроши и оно лоја што је приликом суцеђења одрезато, па се оставе да се добро исхладе. Потом се сажимају са шипака, слажу се у какву посуду и остављају или се нанижу на тврд конац па се објесе.

[1] Сафун се пече овако:

Прије свега се замијеша *припорача*. Она се измјеша од креча и пепела. На оку добријех какрдака узме се 20 ока луга и 5 ока живога креча. Луг и креч се пошкропе неколико водом, како се може добро измијешати и збити у припорачу. Припорача је или какав овећи сепет или од штица овлаше збијен сандук без дна. Било сепет било припорача од штица постави се на полицу која је од поређаних штица начињена и која је у једном крају за једну шаку више подигнута него у другом, да се вода која кроз прву прође низ поређане штице може лахко циједити. На сред припораче озго начини се једна невелика јама, па се у њу лијева вода. Ако је прва у порачу добро збијена, вода ће доље протећи тек други или трећи дан. Вода која пролази кроз прву хвата се у судове и зове се *зона*. Када се довољно нахвата зоне, онда се све сасне у казан, у који се метну и какрдаци, па се настави на ватру. На ватри се пече сафун 15—20 сахати и непрестано се мијеша. Када је сафун већ печен, осоли се, те се растави од зоне, то јест сафун скочи на врх, а зона остане

Бијели мрс или бијели смок.

Под бијели мрс разумије се све оно, што се производња од млијека: масло, кајмак или скоруп, сирови, хурда и тузга.

Масло се приређује на два начина: метењем млијека или скорупа и топљењем скорупа. Масло се мете у *стаиу* мећајицом. Ту се улије половина слатког млијека — варенике — а половина љутога млијека — киселине. *Мећајицом* се туче непрестано, док се одвоје масни дијелови од водених. Масни се дијелови скупе у једну гуку, па се преперу у бистрој води, и тако се добије младо масло. Оваково масло није за оставу, јера се не може дуго држати. Стога, ако га мисле за оставу употребити, треба га још и на ватри претопити, да би се сасвијем водени дијелови издвојили. Овако истопљено масло сручује се у Херцеговини обично у мјешине или трбухе из бравчета а у Босни у чабрице и каце.

Водени дијелови, што остану када се масло извади, зову се *млаћеница*. Од ње се прави *хурда*, кад се млаћеница малко подгрије и у њу успе сириште, те се усири. Ако ће хурду за зиму оставити, треба је прилично осолити, па збити у омање гучице и оставити на диму да се добро исуши. Овако сухе гучице хурде зову се „хурдањаци.“ Хурда се зими иситни на „еренду“ па или се онако смочи са хљебом или се њоме пресипљу друга јела, као: јуфков пилав, макаруни и друга.

Масло се још добива топљењем кајмака. Кајмак се растопи на ватри, па се масни дијелови одвоје (од-

на дну. Тада се испод казана измакне ватра, па се сафун купи у какав суд, понајвише у какав сандук, који се изнутра престре каквом крпом. Док у зони није још печен сафун, она се зове „слатка зона“, а пошто се испече сафун, зона се зове „слана зона“. У сланој зони може се и по други пут пећи сафун, само неће га моћи бити из једне количине какрдака онолико исто колико када се пече први пут. Од једне оке добрих какрдака може да буде двије оке сафуна. Пошто се сафун исхлади, извади се из сандука, па се изреже канапом или танком жицом на мале калуфе и оставља се, те се троши преко цијеле године кад буде требало.

лију) и спреме за зиму на исти начин, као и кад се топи из младог масла. Код топљења кајмака, пошто се извади масло, оно што остане зове се *тузга*. Тузга се збије у какав суд, па или се одмах једе или се остави за зиму. Напоменути ми је, да се по селима у горњој Херцеговини врло мало топи кајмака у масло за кућну потребу, него се истопи само оно што је намијењено за продају. Оно што је намијењено за кућну потребу, остави се онако у кајмаку, па ако када устреба за какво јело, истопи се онолико колико треба. Од лијепа кајмака у Гацку се може добити 50 до 60% масла.

Кајмак или скоруп се у Херцеговини скупља овако. Пошто се млијеко помузе и узъари, разлије се у велике дрвене шкипове. Шкипови су поређани по полици један до другог, подигнути од земље како планинка може око њих стојећке радити. Ако имаде много млијека, а зграда није довољно пространа, начине се по двије-три полице једна изнад друге. Шкипови се држе на што хладнијему мјесту у Херцеговини и у некојим дијеловима Босне, дочим се у некојим дијеловима Босне млијеко напротив разлије у тако зване земљане „пеке“, па се ове држе на врућу огњишту и још се око њих пригне жераве, да би се тобож кајмак што боље хватао. У ствари није тако, него се млијеко укисели, те се тако чини да имаде више кајмака. Отуда и долази, да је кајмак у Херцеговини и у оном дијелу Босне, гдје се млијеко на шкипове разлијева, бољи. Млијеко остане у шкиповима три дана, пак се оне корице, што се по врху скупе, сниме, малко осоле и слажу у кацу. За зиму се оставља кајмак у помањкању каца у мјешине. Чим се у каци накупи кајмака, да се може напунити мјешина, стрпава се у мјешину и добро збије. Пошто се у мјешину стрпа, дријеши се узао на доњем крају мјешине, те се још заостало млијеко и су-

рутка добро оциједи. Када из мјешине престане течност цурити, мјешина се завеже и остави у ћилер, да кајмак ту сазрије. Зими се или троши онако, примјеша вајући у разна јела, или се из њега вади масло, као што сам напријед рекао.

Сирови. У главном имаде само двије врсте сира, и то: *цијели*, масни или пресукача, и *слани*, варени, торатан или прдавац, како га већ гдје зову. Први се прави од цијелог млијека а други од млијека које је окајмачено. За зиму се оставља у мјешине исто онако као и кајмак.

Сумасница. У бијели мрс можемо још убројити и сумасницу. *Сумасницу* прави по варошима многа и обоља кућа, дочим на селу ријетко и сиромашна. Сумасница се прави од говеђег лоја и масла. Пошто се говеђи лој истопи, препере се два-три пута у хладној води, па се онда понајвише узме још толико масла и све заједно измијеша и истопи, а затијем саспе у ћуп и оставља за зиму. Једни успу кашику двије „заитина", да лоју одузме неугодан воњ, ако га има.

2. Зимница од пољопривредних производа

Бунгур. Прави се од лијепе окрупне пшенице. Пошто се пшеница добро уреди и очисти, малко се обари, па се онда добро осуши. Осушена се пшеница премеље у жрвњима, па се онда на добро ријетко сито осије. Оно што пропане кроз сито иде у брашно, а оно што остане на ситу препаха се и очисти од мекиње, и што послије тога остане, то је прави бунгур. То се саспе у лубуру или у какву врећицу ит.д. и остави у ћилер. Од њега се зими прави чорба и бунгур-пилав.

Јуфка, чика или **омач** се прави од лијепа пшеничног брашна, које се замијеси јајима и вареником, а гдје-гдје јајима и водом. Тијесто се замијеси потврдо и добро

СРПСКА НАРОДНА ЈЕЛА У ХЕРЦЕГОВИНИ И У БОСНИ

САБРАО
ЛУКА ГРЂИЋ БЈЕЛОКОСИЋ

За четири-пет вијекова свога господства Османлије су оставиле на свијем гранама народног нам живота по неки траг. Ја бих рекао, да се тај њихов траг ни на чем не познаје, колико на народнијем јелима, а особито на јелима, која се припремају по варошима. Када прочитамо ову збирку народних јела, опазићемо да се велика већина јела зове или чисто турском ријечи или бар по корјену из турског језика. Узрока томе не треба далеко тражити. По свој прилици да су наша народна јела у маси народа у пред-османлиско доба била иста она, која су се до данас међу нашијем сељацима одржала, а ако је било каквих бољих јела, могло је бити само у већег сталежа, у племића. Најездом османлијском већи дио вишег сталежа се истурчио и примио од Османлија врло много, па и њихова јела. Они који су се доцније у вароши насељавали, примали су та јела опет од њих и од Османлија, те су она кроз вијекове тако понаређена, да их с правом можемо назвати „народна јела.“

Ја сам ову збирку сабрао већином у *Херцеговини*, и то у *Мостару* и у *Гацку*, а нешто у Босни овдје-ондје.

Некоја јела из ове збирке су застарила, али је таквих врло мало. Таква су на примјер: богдијаш, татлам, брокета и можда још које. Остала се јела и данас у Херцег-Босни припремају и радо једу.

Крумпир, *репа*, *блитва*, а погдјегдје и *ротка* остављају се у траповима.

Младе мохуне (зелени грах, фаџоља, бураниja, како већ гдје зову) суше се и остављају за зиму. Када се младе мохуне уберу, једни их мало обаре па осуше, а једни их одмах онако нижу на конац и суше. Овај потоњи је начин практичнији, јер су преко зиме укусније и боље се чувају.

Тикве. — У Подрињу суше тикве. Оне се искрижају на уске и дугачке кајишиће, па се малко просуше и сплету у плетенице. Од њих се преко зиме прави бураниja.

Патлиџани. — У Херцеговини суше *модре патлиџане* на исти начин као и зелене мохуне, само што се патлиџани искрижају. Још суше *лишће од лозе* од којег се преко зиме прави пирјан.

Сок *црвених патлиџана* (кавада) уварива се и оставља за зиму. Једни овај сок исциједе, па добро кроз крпу проциједе, да не би било шпица, и разлију на тепсије. На тепсијама се држи на јаку сунцу, те се сва вода испари и сок у корице претвори. Ове се корице могу добро очувати. Зими се мећу у поједина јела као зачина.

Сушено воће. — У Босни а и у неком дијелу Херцеговине, на примјер у Фочи и у Коњицу, на гласу су *сухе шљиве*. Шљиве се увелико суше и сухе продавају а понешто се оставља и за домаћу потребу. Осим шљива суше се још крушке и јабуке. Све укупно зове се једнијем именом *ошаф* или *хошаф*. Пећи у којима се суше шљиве, крушке и јабуке, зову се *хошафане*, *пушнице* или *сушнице*. Још се у хошаф убрајају: трешње, дрењине, оскоруше и вресиње (врста боровица, којих имаде много у Босни), али се ове не суше у пећима него на сунцу. Трешње се, прије него се осуше, мало обаре, а оскоруше се прекриже на пола. У Херцеговини се још

суше смокве и грожђе. Сухе смокве се једу понајвише уз ракију као меза, а многи присмочи и хљеба када се пости. Особито су драге дјеци.

Через се гради од најљепшег „гроздја“ (грожђа) и то од жилавке бене и од резаћије, од којих се врста изаберу понајљепши гроздови. Затијем се пристави на ватри у какву суду воде, у коју се успе мало уља и мало пепела. Када вода проври, замачу се гроздови и подрже неколико часака, док се грожђе смежгура. Затијем се вади и разлаже на љесе, па се на сунцу добро осуши. Сух се через остави у какву дрвену посуду на суху мјесту.

Бестиљ. — Од сљива се куха бестиљ. Изаберу се што здрелије сљиве, па се из њих поваде шпице, а оне се сасну у какав повећи чист суд, па се на тихој ватри позадуго куха мијешајући да не би пригорјело. Укухан се бестиљ оставља обично у земљаним судовима или у кацама.

Пекмез се пече у Босни од крушака и јабука а у Херцеговини од грожђа. Крушке и јабуке се добро истуку, па се онај сок куха и оставља за зиму на исти начин као и бестиљ. Пекмез од грожђа се куха од моста — сок од грожђа — и то у што мањим судовима. Наложи се по неколико ватара, а на сваку наставi се по једна тенџера и у њој мост, па се потихо куха мијешајући да не би загорило. У укухан пекмез успе се малко ситно просијана луга, да би се боље и дуже држао.

Ћуфтер се куха од грожђа и нешесте. Узме се на девет мјера моста једна мјера нешесте. Мост се најпрс неколико прокуха, па се онда сними с ватре и остави да се исхлади. Затијем се узме од истога моста неколико, па се у њему она нешеста нажитко размути. Тијем се подмете остали мост, па се поново врати на ватру и куха позадуго, непрестано мијешајући. Укухан

а бамја лијепо опере и очисти, уприга се ситно искрисе ћуфтер разлије на тепсије, па се на сунцу добро исуши. Осушен се изреже на четвртасте комаде и оставља заједно са смоквама и черезом.

Реџел је готово као и пекмез. У уварен пекмез спушти се по неколико добро зрелих сирових смокава, или ситно искрижана тиква, пошто јој се кора огули и пошто се неколико дана држи у кречној води. Једни опет мећу кришке од туња. Било које му драго, пошто се спусти у пекмез, малко се прокуха, па се измакне и охлади. Охлађен се спрема као и пекмез.

Од воћа се још остављају за зиму: *ораси, љешници, бадеми, крушке, јабуке, шипци, диње* зване *водени* (врста диња које су пуне воде и могу дуго трајати, а роде само у Габели), и *гроздје*.

Шипци се беру на подужим дршцима, па се задију гдје за греду у које собе. Диње се или разложе на сламу у којем мрачнијем простору или се уплету у лик ја канафу па се објесе. Гроздје се разложи по љесама у којем мрачнијем простору, или се убере на мацама — евенкама — па се задије гдје за греду. Врста се пошип најбоље очува.

Још се мећу крушке у *туршију*, и то понајвише врсте: такиша, карамут и мркањуша. Крушке се сложе у какву кацу, па се озго налије вода као кад се купус кисели.

У новије доба још се од разног воћа граде многа слатка и воћни сирови, али то није народно, те преко тога прелазим.

Б. Јела

а) Мрсна слана јела

Бамја. — Бамја је нека мохуничаста биљка (alcea aegyptica) са много шпичица и слуви. Она расте у топлим крајевима Херцеговине, а припрема се понајвише са јагњећим и овчјим месом. Пошто се месо оцијени,

жана главица-двије црвеног лука. Затијем се и бамја малко на тави на маслу уприга, па се то све смијеша са месом. Још се осоли и побибери, па се добро раскуха. Једни још уциједе сока од црвених патлиџана. — Ово је омиљено јело наших мухамеданаца.

Бипчевина је месо од туке или тукца. У Посавини га зову биба или бибац. У јесен па све до часног поста зађеш ли у коју било варошицу у Посавини, чућеш екмечије гдје вичу: „бипчевине, бипчевине.“ То није ништа друго него врућe печено месо од туке (тукца), које на комаде од двадесет пара и од гроша изрежу и продају.

Брза чорба. — Види: Рода.

Брокета.

Бујрум зете брокете.
Српска народна пословица.

За брокету се искриже добро дебела суха меса наситно. Ово се прокуха у подоста воде. Пошто се месо прокуха, заспе се кукурузно брашно као за обичне пуре, те се даље све заједно куха. Када је пура окухана, онда се замијеша као и проста пура, и тако је брокета готова. Ако брокета није од меса добро масна, почини се још по врху маслом, пошто се извади у суд оклен ће се јести. Дакако да се не смије заборавити осолити.

Бумбар-бурек. — Дебело цријево из бравчета, пошто се добро опере, уврати се са лојем, који је на њему, унутра. Затијем се узме кукурузно брашно, у које се усјеца још мало лоја, те се осоли и побибери, па се од њега замијеша каша. Овом се кашом напуни цријево, завеже на крајевима, метне у какав суд и испече у пећи. Сиротиња, која не може стићи да направи месни бурек, задовољи се и овијем.

Бунгур-пилав. — Узму се три мјере месне или обичне воде и приставе на ватру. Када вода прокуха, заспе

се четврта мјера бунгура и осоли се, те се то куха, док сва вода увре. Кад то буде, пилав је кухан, те се уврари масло и са њиме почини.

Бунгур-чорба. — У месну воду заспе се неколико бунгура осоли и куха као и друге чорбе. Особито се прави са сухим месом.

Бурек. — Бурек је месна пита. Он се прави или »преко тепсије« или у »фрк« (»у гужве«). За њега треба лијепа кртка меса добро исјецати. Најљепше је крмеће месо. У ово се месо још усјеца главица-двије црвенога лука, затијем се осоли и побибери. Ко хоће да му је бурек још љепши, утуче у месо по неколико јаја. Када се прави преко тепсије, расучу се три-четири јуфке од лијепа пшеничног брашна, које се умјеси јајима са нешто воде. Ове се јуфке простру преко тепсије, а између сваке премаже врућe масло пером од кокоши. На јуфке се овго изручи месо с осталом смјесом, па се добро разреди по тепсији, да свуђе дође подједнако. Одозго се опет по месу престру по неколике јуфке, па се поврх свега добро намаже маслом. Иза тога се изреже од прилике као коло што се дијели на гебеље. Један тако изрезани комад зове се »дилум«. Пошто се изреже, пече се или у пећи или на огњишту под сачем. — За бурек *»у гужве«* или како се више чује *»у фрк«* прireди се све као и за бурек преко тепсије. Када се прва јуфка расече, премаже се маслом, па се са двије стране пребаце крајеви да се састану на средини. По средини се пореда неколико месо са осталом смјесом па се онда то лијепо завије, да се месо не види, и савије се у гужву, па се метне на сред тепсије. Та гужва што дође на средини зове се »фрк«. Око фрка се на исти начин савијају друге јуфке, док се тепсија пуна не напуни. Када је тепсија пуна, изрежу се све јуфке осим фрка, па се смаже по врху маслом и пече. Бурек за брашеницу куха се у гужве.

Свака се јуфка савије у гужву и пореда по тепсији. Ово стога да се не би путем у ситнијем комадима веома мрвило. Од сланих пита најприбранији је бурек и пријеснац.

Буреџици. — За буреџике се припреми месо исто као и за бурек, само што се у њ не сјеца црвенога лука. Јуфке се приреде као и за бурек у фрк, само се не савијају у гужву, него када се месо у њих увије, изреже се на мање комадиће. Ови се комадићи режу „на клис“ и поређају по тепсији. Једни притискају филџаном па око њега обрежу, и те комадиће поређају по тепсији. У томе случају се зове „филџан-бурек“. Било који му драго, када се напуна пуна тепсија, смаже се масло, па се пече. Када се испеку, утуче се неколика чесна бијелог лука, па се саспе у кисело млијеко, које се малко осоли. Овијем се млијеком залију врући буреџици, па се поврати у пећ или притисне врућијем сачем, да се упишти.

Веселица. — Веселица није ништа друго него божићно пециво, којему су потурчењаци Срби надјели име „заоблица“, па је то име прешло и у остали народ, те се уз име веселица чује често и заоблица. Мухамедански сељаци из Подвележја кољу браве и носе их агама цијеле, и те браве зову „заоблица“.

Грушевина. — То је слатко млијеко. Она се прави у јесен од самог овчјега млијека. Пошто се млијеко помузе, настави се у какву чисту суду на тиху ватру, па се позадуго куха мијешајући понајлак кашиком. Када се испаре водени дијелови, те се млијеко добро згусне, снима се с ватре и остави да се исхлади. Једни баце зрно-два соли, те веле да је укусније тада јести. Вјешта маја која хоће да јој је грушевина лијепа и да јој не пригори, настави у повећем суду воде а у мањи суд успе млијеко, па онај мањи суд метне у воду у онај већи суд, када вода прокуха. Од прокухане воде загреје

се мањи суд у коме је млијеко, док и он прокуха и тако се најљепше укуха.

Гужвара. — Гужвара је свака пита која се прави „у гужве". — Види описано код бурека.

Долма. — Долма је ријеч турска, а значило би српски: пунити, напунити. Долма се пуни у тикве, зелене и модре патлиџане, паприке, лук итд. Месо за долме се добро исјеца, па се осоли, попапри (то јест: поспе папром, бибером) и дода још којекаквих мирођија, примијеша нешто мало ориза и утуче које јаје. Тикве или што било, те се мисли у њ пунити долма, добро се изврте, па се оном смјесом напуне и сложе у тенџеру. Затим се налије или месне воде или чисте воде и куха.

Ђувече. — Ђувече је најљепше када се направи од слатке печенице. Слатка се печеница нађеде овдје-онде којим чесном бијелога лука и комадићима сланине. Осоли се и побибери, па се метне у таву, тепсију или црепуљу и носи у пећ, да се испече.

Зељаница. — Зељаница је слана пита од зеља. Она се прави понајвише од спанака, пазије или лободе. Само лишће без корјена од зеља се ситно искрижа, па се малко омеља у пшенично брашно. У зеље се утуче које јаје, удроби сира, метне неколико скорупа и осоли. Затијем се развију неколике јуфке, па се простру преко тепсије, а између сваке премаже маслом. На јуфке се изручи она смјеса са зељем, па се лијепо једнако разреди по тепсији, а одозго се опет расучу неколике јуфке, смаже маслом, изреже и пече или у пећи или код куће под сачем.

Зељаница гологлава или **гологлавица.** — Она се припрема на исти начин као и зељаница, само што се не суче много јуфака, него само једна. Једна се добра јуфка расуче, како може свукуда преко тепсије један чеперак прећи. Ова се јуфка простре по тепсији, па се на

њу изручи зеље, и они крајеви од јуфке се преврате по зељу, тако да на средини остане понешто гола, непокривена, зеља. Од тога је и добила име „гологлавица“.

Зеље. — Разна зеља се набере, лијепо очисти и опере, па се поситно искрижа или само корјење или и лишће и корјење. Када се месо прилично скуха, метне се на њ зеље и неколико оризом пресне, и куха даље. Овако кухано зове се или само „зеље“ или „пирјан од зеља“.

Ичија. — За ичију се умијеси од пшеничног брашна погача (хљеб упријесно). Погача се добро упече и осуши. Неки утуку по које јаје у тијесто, да је ичија разабранија. Погача се поситно искрижа на коцкице и сложи у какав суд. Озго се залије месном, добро масном и добро врућом водом, па се поклопи другијем судом и неколико пута претресе. Затим се стави на жераву, да се вода, ако је заостало, добро утиште. Потом се вади у судове, у којима ће се носити на софру и у сваки суд се метне по која печа лијепа меса. Ако ичија није добро масна, почини се озго маслом и још помало побибери.

Ичија љута. — Када се припрема љута ичија, добро се очисти сач од пепела, па се метне на ватру да се прилично загрије. Затијем се расуче ојака јуфка и баци озго на сач да се запече. Када се јуфка довољно запече изломе се на окрупње комаде, па се сложе у какав суд. Иза тога се узме врућe месне воде, у коју се улије нешто оцта и утуче чесно-два бијелог лука. Овом се врућом водом залије и остави на жерави, да се добро удоји.

Ижљевача. — Када је маја лијена или када нема времена да суче питу, онда на брзу руку излије ижљевачу. У пшенично брашно се утуче јаја, умрви сира и скорупа, па све овлаше замијеси и излије на тепсију, која се најприје подмаже маслом. Озго се опет мало

помаже маслом и носи у пећ те пече или се пече код куће.

Јањетина и јаретина. — Јањеће месо и месо од младих козлића се припрема на више начина, али је понајљепше надолмити. Јање или јаре се долми овако. Обари се малко цигарица од њега, па се поситно искрижа. Још се искрижа ситно погача као за ичије, успе се нешто мало обарена ориза, мајдоноса, соли, бибера и још којекаквих миродија, као фустука, череза и т. д. Ово се све добро измијеша и маслом почини, па се смјести у шупљину од јањета или јарета и та шупљина зашије и метне у какав овећи суд па носи у пећ и пече. Још се јањетина куха са мајдоносом, са црвенијем патлиџанима, и прига на маслу.

Јапрак. — Види: Сарма.

Јериште. — Види: Јуфка-пилав.

Јуфов-пилав. — Како се и од чега јуфка прави, написао сам у првоме одјељку. Од ње се прави пилав и чорба. За јуфова пилава узму се три мјере воде а четврта мјера јуфке. Обично се мјери судом. Када вода прокуха, онда се заспе јуфка, а снима се с ватре готов пилав, када сва вода увре. Пилав се затијем зачини маслом, а неки га још, пошто га поваде у суде, поспу озго изеренданијем сиром. Ако има месне воде, куха се на њој, а ако неима, онда на чистој.

Кајгана. — Умути се јаја, па се успе малко воде или млијека, а затијем се успе неколико нешесте. Ово се још осоли и на маслу поприга. Када се изручи у суд, неки малко побибере.

Кајмак. — На таву се метне подоста кајмака и неколико воде. Када ово прокуха, успе се неколико брашна, осоли и добро поприга.

Кајмакуша. — То је пита у коју се унутра не меће ништа осим кајмака и које јаје, па се довољно осоли.

Каља. — Каља је најомиљенија храна у Херцег-Босни. Припрема се од суха меса и кисела купуса. Понајљепша је, када се помијеша говеђе и крмеће месо. У јесен се припрема од свјежа овчјег меса и свјежа главатог купуса. Тада се дода мало сирћета. Колико је омиљена каља у нашем народу, славе је и у стиховима:

„Масан купус кисио
Није ми никад присио.“

или овом пошалицом:

„О дјевојко, тако ти небеса,
Не кухај ми купуса без меса.“

Кима. — Исјеца се добро кртка меса, па се добро омеља у брашно и направе поситни, округли колачићи, колико ораси. Затијем се искрижа подоста и добро ситно црвенога лука. Лук се најприје добро уприга на маслу а затијем се саспу они колачићи, па се и они упригају. Када је све упригано, саспе се у тенџеру, налије воде, осоли и на ватри куха.

Кљукуша. — Види: ижљевача.

Козалац. — Када су неродне године, сиротиња копа корјен од козалаца, па тај корјен скуха и туче као кромпир. Како козалац пали, не може се жвакати, него се завије на мале гучице, колико добар љешник, и ждере облимице.

Кокош омељана. — Кокошиње или пилеће месо припрема се на више начина, али је најобразлија кокош омељана. Кокошиње или пилеће месо, пошто се очисти, изреже се на омање комадиће. Затијем се разбију неколика јаја, па се умуте овлаше са пшеничним брашном. У ово се омељају они комади меса и пригају се на маслу. У потоње доба замјењује пшенично брашно ситно тучени хљеб.

Колачићи. — Види: приганице

Колачићи на умак. — Они се припремају исто као и кима, само што се у њих не меће црвеног лука. Мјесто тога усјеца се неколико бијелога лука и успе сирћета Једни мјесто сирћета увију једно два јаја па то успу у кисело млијеко. Ово се све састави заједно са колачићима, па се мало прокуха.

Комбос. — Комбос је чорба од ситно исјеканог кисела купуса. Припрема се понајвише зими, са сухијем месом.

Коприва. — У прољеће понајпрво у планинскијем предјелима покаже се коприва. Стога у помањкању другог љепшег зеља једу и њу. Коприва се убере млада, па се од ње прави пита као и од другог зеља. Још се куха са сухијем или сировијем месом и преспе мало оризом. Тако припремљена зове се „пирјан од коприва".

Кртола тучена. — Обари се кртола па се огули и добро утуче. Затијем се поприга на маслу или кајмаку. Једни још умрве понешто цијелога сира. Када се извади у суд, почини се маслом по врху и малко поспе бибером.

Кртолача. — Скуха се или испече кртоле, па се добро огули и истуче. Затијем се узме пшенична брашна, па се кртола на њему добро натаре, док дође тврдо тијесто као за погаче. Иза тога се подмасти тепсија маслом, па се на њу изручи тијесто добро расплеште. По врху се опет помаже маслом и пече у пећи или под сачем.

Једни удробе цијелог сира у кртолу прије него се почне натирати на брашну.

Кртопура. — Истуче се скухана кртола, а пристави пура од кукурузна брашна. Када је пура укухана, сручи се у њу кртола, па се то све добро измијеша, и кртопура је готова. Пошто се извади у суде, почини се маслом или скорупом.

Крумпир на пирјан. — Крумпир се искриже покрупно преко свега крумпира, па се добро опере а

затијем мало на маслу превали. Месо се унеколико скуха, па се онда све смијеша заједно и даље куха. Једни још упригају мало црвеног лука и успу сока од црвених патлиџана или црвене паприке. Када се све скуха, пирјан је готов.

Лозовина. — У прољеће када почме лоза развијати, убере се млада лозова лишћа, које се окрупно искрижа и мало обари. Затијем се пристави суха меса. Када се месо неколико прокуха, смијеша се лоза и мало пресне пиринчом Овако скухано зове се *лозовина* или *лозов пирјан*. Једни у прољеће наберу подоста лозова лишћа, те се осуши. Преко зиме се куха са сухијем месом на исти начин као и свјежа, само што се суха лозовина увечер потопи, па она вода сјутри-дан проли је, а лоза са месом куха.

Некоји још завијају у лозов лист *сарму*. У Мостару се натјечу, ко ће први у прољеће изјести лозов пирјан, тамаи као у Босни што се натјечу, ко ће први изјести питу тиквењачу.

Лојаница. — Помијеша се по пола пшеничиног и кукурузног брашна. У њ се укрижа неистопљена лоја Ово се све закуха погусто, па се распљеште у тепсију и носи у пећ. Једни мјесто лоја метну чварке од крмеће масти.

Лонац. — У лонац се сложи добро дебела меса, најбоље говеђег, искрижа се окрупно подоста црвеног лука, метну се двије-три главице бијелог лука, осоли се и побибери, улије сирћета и воде или мјесто воде вина. Ово се све повеже дебљом хартијом и носи у пећ, да се пече.

Лукмира. — Лукмира је сељачко јело. Набере се млада зеленог лука. Лук се ситно искрижа и добро опере. У њ се надроби млада спра и млада скорупа, осоли и добро измијеша, и тако смочи са хљебом.

Масло. — Масло је варошко јело. На таву се успе поприлично масла. Затијем се размути у води добро житко пшенишно брашно. Ово се излије на таву и добро упече. Ако није добро масно, почини се озго маслом, пошто се у суд изручи.

Масленица. — Масленица нити је пита нити погача, но нешто средње између тога двога. Пшенично се тијесто закуха са јајима и водом, па се одебље расуче. Ова се јуфка добро помасти, па се испревија једно по другом и начини као погача. Пече се или код куће под сачем или у пећи. У Сарајеву се прави мјесто часнице. На некојим се мјестима у Босни метне унутра меда, а припрема се и дају сватовима прво јутро по ђердеку.

Масоница. — Види: попара.

Месна пита. — Види: бурек.

Месо с јајима. — Суха подебела меса се искрижа, па се на тави са нешто масла раскрави. Озго се утуче неколико јаја, те се и она малко упригају.

Мљекарица. — У тијесто за пите мљекарице утуче се повише јаја. Савија се овлаше у гужве, добро замасти и испече. Печену питу залију киселијем млијеком, у које је утучено чесно-два бијелога лука.

Мохуне. — Мохунама се зове зелени грах. Он се припрема на више начина, а понајвише с месом на пирјан. Месо се мало обари. Мохуне се очисте и искрижају, па се малко на маслу на тави упригају. Још се уприга добро на маслу главица-двије ситно искрижана црвеног лука. Ово се све смијеша са месом, осоли и даље куха.

Мусака. — Мусака је омиљено мухамеданско јело. Оно се припрема од модрих патлиџана и меса. Патлиџани се изрежу на ситне коцкасте комадиће, па се добро посоле и оставе један сахат у соли. Затијем се добро изажму и оперу па се на маслу попригају. Месо

овчје се добро исјеца, па се и оно поприга. Ово се све сложи у тенџеру и то један ред патлиџана, а други меса. Када је сложено, налије се месне воде, осоли и побибери и пристави на ватру, те се добро раскуха. Једни крижају патлиџане отанко преко свега патлиџана и на исти начин припремају. Ако неима патлиџана, може се на исти начин начинити мусака од кртоле.

Памук-чорба. — Види: „рода“.

Папаз-јахнија. — Види: „лонац“.

Пачарица. — Пачарица је пита. Она се прави „у фрк“ као и бурек. Унутра се међу паче (како се паче припремају, види напријед). Пошто се испече, залије се сирћетом и водом, у које је утучено нешто бијелога лука.

Патлиџани. — Осим мусаке што се од патлиџана припрема, припрема се још пирјан с месом и пуни се долма.

Пексимети. — Пексимети су колачи. Они се праве од лијепа пшенична брашна. Тијесто се закуха јајима и млијеком, па се раскуха на омање или округле или дугуљасте колачиће. Ови се колачи попригају на маслу.

Перетци. — Тијесто за перетака се замијеси јајима, а у њ се улије нешто мало уља и лукшије. Од њега се раскухају колачи, који се добро обаре а затијем испеку. Перетци се понајвише једу уз кахву.

Пендевиш. — Види: Бумбар-бурек.

Пилав. — Пилав се куха од ориза или резане јуфке. Мрсни пилав се обично куха на месној води. Успу се три мјере воде а четврта ориза или јуфке. Када се скуха, зачини се маслом.

Пирјан. — Свака зелен нагусто са месом скухана, зове се пирјан.

Пита. — Пита има разних. Ми смо их описали под разнијем именима, као: бурек, пријеснац, зељаница, мљекарица ит.д.

Погача. — Пшенични хлеб без квасца — „у пријесно“ — зове се погача. Ако се погача куха за ичију или иначе за какве гозбе, утуче се у тијесто по неколико јаја. Једни успу унутра љукшије.

Попара (масоница). — Корице суха хлеба се издробе на ситне комадиће. На ватру се настави у таву вода. Када вода прокуха, саспе се хљеб, те се прилично скуха, почини маслом, и попара је готова. Једни још удробе сира, па је онда љепша.

Поцјепоница. — Омехка пшенична хљеба — сомуна или чурека — изреже се отанко на повеће залогаје. Овај се хљеб сложи у суд. Месна се вода узвари у другом суду, па се хљеб у суду сложен залије и остави на жераву да се упишти.

Приганице. — За приганице се замијеси овлаше тијесто од пшенична брашна, у које се утуче по које јаје. На ватру се метне тава и у њу подоста масла. У врућe масло се меће овога тијеста са кашике, те се ту поприга. Попригани колачићи се једу онако сухи или се присмаче са њима сира. Једни ове колаче слажу у суд, па их залију киселијем млијеком, у које је утучено чесно-два бијелога лука.

Праса или **пор-лук** се припрема на више начина: меће се на пирјан с месом, прави се на салату и пече се у тепсији. Ово последње се ради овако. Саме главе од прасе се окрупно изрежу, па се прилично обаре. Обарена се праса омеља у брашно, па се разреди по тепсији, која се прије добро омаже маслом. Озго се по праси још почини маслом, па се пече под сачем код куће или се шаље у пећ. Када се испече, залије се или киселијем млијеком или сирћетом, у које се утуче чесно-два бијелога лука.

Пријеснац. — Пријеснац је пита. Он се развија и гради „преко тепсије.“ Развију се три-четири јуфке, па се преко тепсије простру једна по другој, а између сваке

се премаже маслом. Затијем се замути подоста сира јаја и скорупа, па се та смјеса излије и разреди по тепсији. Одозго се опет престре са неколиким јуфкама, па се по врху добро смаже маслом, изреже и пече.

Поступоница. — Поступоница је колач од пшенична брашна, у које се приликом мјешења утуче јаја. Он се ломи више главе дјетету које јако прохода.

Пура. — Она се припрема од кукурузна брашна, Брашно се успе у воду, осоли и куха. Када је добро укухана, добро се замијеша, вади у судове, почини маслом и једе. Једни је полију киселијем млијеком, у које се утуче чесно-два бијелога лука.

Пуриш. — Пуриш се припрема исто као и пура, само што је од јечмена брашна.

Ражљевача. — Види: „Ижљевача."

Рода. — Замути се овлаш пшенична брашна и подоста јаја. Месна се вода настави на ватру. Када вода прокуха, капље се са виљушке оно тијесто у врућу воду. Када се мало прокуха, чорба је готова.

Сарма. — Сарма се завија у листје од зеленог купуса, киселог купуса, граха и у лозово лишће. Месо, обично овчје, добро се исјеца, осоли и побибери и још у њ утуче по које јаје и успе нешто мало ориза. Ово се све добро измијеша, па се завије у лишће, које је прије малко обарено, на залогајиће и сложи у тенџеру. Озго се налије, ако имаде, месне воде, а ако нема, онда обичне воде и пристави се на ватру, те куха.

Сирница. — Пита која се суче и у коју се унутра меће понајвише сира.

Слатка печеница. — Види: „Ђувече."

Согањ-долма. — Долма у лук. Име је добила од турске ријечи „согањ", лук.

Тиквењача. — То је пита, у коју се унутра у јуфку меће понајвише тикве. Она се припрема у фрк

Уштипци. — Види: „приганице.“

Цицвара. — Она се прави од брашна, масла и сира. Друкчије се прави у вароши а друкчије на селу. У вароши метну у таву најприје сир и нешто воде. Када се сир растопи и вода прокључа, успе се брашно, па се мијеша и куха. Када је већ близу готова, успе се масла или кајмака, те се још малко прокуха и снима с ватре.

Сељаци метну најприје на таву масло или скоруп са нешто воде. Кад ово прокуха, сипље се брашно. Када је брашно укухано, удроби се сир и млеко прокуха, док се и сир растопи.

Ћеваб је месо крхто, печено на угљену или на градиљама.

Ћешкек. — Он се припрема од меса и од оступане пшенице. На једну оку пшенице метне се ока и по меса. Месо је за ћешкека најљепше када се помијеша половина овчјега а друга половина „летећег“, т.ј. кокошињег, тучјег, гушчјег ит.д. Пошто се месо опјени, саспе се пшеница. Ово се задуго куха и често мијеша, док се месо тако раскуха, да се за њ никако не зна. Ћешкек је веома укусно и снажно јело. Причају, да га је Марко Краљевић радо јео. Ево те причице. Марко Краљевић дође некоме на крсно име. На софру се бијаше изнијело много јела, а он стаде бирати овако: сваким би јелом ударио у зид, али му не може ниједно прионути за зид као ћешкек. На то рече Марко: „Како ово пријања за зид, тако ће и за срце,“ па прикучи ћешкек к себи.

Червиш. — Крхто месо се искрижа на ситне залогајиће. Затијем се направи тирит од пшенична брашна и јаја. То се све поприга на маслу, па се сложи у какав суд и метне на жераву. Иза тога се узвари воде и оцта, у који је утучено чесно-два бијелога лука,

па се тијем залије и остави на жерави, да се упишти. На софру долази одмах послије чорбе.

Чимбур. — Када се јаја на врућe масло излију и попригају, а да се не размијешају — „јаје на око“ — то је чимбур.

Чесница. — То је погача која се на Божић ујутру мијеси. Мијеси се са машћу од божићњег пецива. У њу се метне по који новчић. Једе се први дан Божића за ручком. Које чељаде нађе онај новчић, на њему је те године срећа. На некојим мјестима домаћин сам мијеси чесницу.

Шкавци. — Исто као за сарме приреди се месо и остала смјеса, па се то не завија ни у какво лишће, но се онако стисне на залогајиће и сложи у тенџеру, па куха исто као и сарма.

Шарени пилав. — Он се припрема од пиринча као и други пилав, само се у њ укрижа обарена цигарица од летеће животиње или се усјеца по неколико меса овчјега. Ако се месо сјеца, поприга се прије на маслу па се онда метне кухати са пиринчом.

Шиш-ћеваб. — Нацијепа се потанких јелових прућчића. Искрижа се добро дебела меса на крупне залогаје и црвеног лука преко све окрупње главице. На оне се прућчиће натаче по реду залогај меса, па колут лука. Овако окићени прућчићи се сложе у тенџеру, налије вода, осоли и куха. Када се на софру износи, не снима се са дрвета, но се онако на дрвету меће у суде.

Шкембе. — Дроб и цријева овчја или говеђа добро се оперу и остружу, па се искрижају на ситне залогаје. Још се укрижа ситно црвеног лука и мајдоноса, осоли се и побибери, па се онда добро раскуха нагусто. Овако скухано зове се шкембе или „пирјан од шкенаба.“

Штир. — Набере се штира, па се мало обари и добро ожме вода из њега. Затијем се осоли и на маслу поприга. Једни још удробе унутра сира.

б) Мрсна слатка јела

Алва (или као што се на више мјеста чује: „халва“) се припрема овако. Узме се једна мјера масла, једна брашна, једна шећера или меда и двије мјере воде. Брашно се добро уприга на маслу. Шећер се у води истопи и та се слатка вода узвари па онако врућа салије се у упригано на маслу брашно и добро се замијеша. Замијешана халва вади се у суде, па се озго мало поспе ситно стученијем шећером.

Баклава. — Баклава је једна од најљепших и најприбранијих пита. За њу треба вјешта маја која знаде добро танко јуфке развијати. Тијесто за јуфке се умјеси од најфинијег пшеничног брашна, а у њ се утуче подоста јаја. У баклаву се унутра меће ситно искришкане језгарице од ораха или бадема и ситно смрвљен тирит. *Тирит* се прави овако. Замијеси се самијем јајима пшенично брашно, па се на што ситније мрвице измрви и на маслу поприга. Овако поприган тирит се смијеша са језгарицама од ораха или бадема. Јуфке се престиру преко све тепсије, а између сваке се премаже маслом. Када се наслаже десетак јуфака на тепсију, преспе се преко све тепсије онијем тиритом и језгарицама. По овоме се опет расуче десетак јуфака и преко тепсије престре и на исти начин пресипље језгарицама. Овако се пресипље трипута између сваких десетак јуфака. Када се трећи пут преспе, расуче се озго још десет до петнаест јуфака. Тако за цијелу баклаву треба расукати 50—60 јуфака. Најгорња јуфка се гледа да се што љепше расуче и зове се „дувак.“ Готову баклаву изрежу, па онда по врху добро маслом смажу. Баклава се реже на више начина, како је која маја вјештија. Понајвише је режу као што се коло дијели на паоце.

Баклаву треба пажљиво пећи, стога једној ваљаној маји треба цијел дан, док баклаву развије и испече. Осим тепсије у којој се баклава пече, приреди се још

једна онолика тепсија. Спочетка се не гриje сач веома, него неколико, па се њиме баклава озго понајлак запјече. Када је прва јуфка запјечена, сними се пажљиво у комадима како је изрезана, па се метне на ону другу тепсију, окренувши јој горње лице доље. Овако се запјече и снима горњих десетак јуфака. Када се оне сниме са баклаве, сач се добро угрије, па се баклава даље пече. На печену баклаву поврате опет оне запјечене и снимљене јуфке, сваки комад на своје мјесто. Иза тога се растопи у води шећера или меда. На баклаву у коју се удари ока ораха иде ока шећера или меда. Врућом заљевом се баклава залије, притисне врућијем сачем и остави на жерави, да се заљева добро упишти. Озго се послије свега поспе ситнијем шећером. Дјевојке још шаре груменчићима од шећера или шећерлемама разних боја. Баклава се понајвише прави и шаље као дар на свадбу.

Брдарица. — Слатко јело, које се припрема од пшеничног брашна, масла, шећера, јаја и нешто мало лукшије, зове се брдарица. У брашно се утуку неколико јаја, улије нешто мало лукшије и подоста масла, па се то замијеси огусто. Тијесто се расплеште по тепсији, па се притисне брдом из таре — отуд име брдарица. Када се испече, залије се добро растопљеним шећером. На исти начин граде се хурмашице (види: „хурмашице“).

Гурабије. — Узме се подједнако масла, брашна и шећера или меда. Све троје се замијеси заједно, па се размијеси на колачиће и пореда по тепсији, те се или пече код куће под сачем или се носи у пећ.

Ђенечија. — Узме се подједнако шећера и пшенице. Шећер се растопи у подоста воде, па се то добро житко замијеша. Затијем се успе неколико масла на таву и она смјеса излије на врућe масло и испече, мијешајући непрестано кашиком. Печена ђенечија вади се у суде и озго се још мало поспе шећером.

Ђузлема. — Ђузлема је слатка пита. Она се на исти начин припрема као и баклава, само што се не престире преко тепсије него се увија у гужве. Обично се расучу по двије јуфке, па се престру једна по другој. По средини уздуж јуфке преспе се орасима и тиритом, па се то савије у гужву, „фрк", и метне на сред тепсије. Око фрка се савијају на исти начин друге јуфке, док се тепсија пуна напуни. Када се напуни, пече се, а печена залијева исто као и баклава.

Ђул-пита. — За ђул-пите се замијеси тијесто као и за баклаве. Тирит се направи као и за баклаве, само се гледа да се што ситније сатаре. Јуфке се развијају што тање. Када се прва јуфка развије, простре се по синији или по прострту чаршафу. Пошто се пошкропи маслом, преспе се по свој тиритом. Друга јуфка се престре по овој, па се опет и ова пошкропи маслом и преспе тиритом. Овако се све редом наслаже 18—12 јуфака, па се онда те све јуфке савију у трубу и положе на синију. На синији се та труба изреже на комадиће дебеле колико прст и појаче. Ови се комадићи поредају по тепсији, па се онда пече. Печену ђул-питу треба залити заљевом као и баклаву. Ови комади, кад су печени и заљевени, изгледају као добро расцветана ружа. Отуда је и име добила: ђул, ружа.

Ђулфатма. — За ђулфатму се узме подједнако брашна, шећера и масла, па се од тога замијеси погусто тијесто. Тијесто се разлије на округле колачиће, па се озго помало нарежу у кафез и поредају по тепсији. Када се испече, раствори се помало по онијем зарезотинама, те изгледа као расцветана ружа.

Јајуша. — Она се припрема од јаја, млијека и брашна. Тијесто се замијеси овлаше, па се излије у тепсију, која се прије подмаже маслом. Пошто се испече, поспе се ситно стученијем шећером.

Кадаиф. — Ово је омиљено слатко јело наших мухамеданаца. Њега праве за то вјешти мајстори и продавају га усирово, још сасвијем незготовљена за јело. Они га праве овако: Размути се добро житко с водом пшенична фина брашна. Затијем се метне поголема тепсија на жераву. Тепсија се маже почесто воском, да тијесто не би за њу прионуло. Размућено брашно саспе се у справу за то начињену, која имаде оздо шест до осам малих лулица. На ове лулице излази потанко тијесто и пада на тепсију, те се ту малко запече и одмах на страну диже и тако се усирово продаје. Сирови се кадаиф сложи у тепсију, у коју се успе подоста масла, те се пече под сачем или у пећи. Испечен се залијева шећером или медом, растопљеним у води.

Кадаиф од хљеба или **Екмек-кадаиф.** — За овај се кадаиф узме лијепа пшенична хљеба. Хљеб се изреже на танке овеће кришке, па се те кришке или у пећи или спрам жераве добро исуше, убешкоте. Затијем се попригају на маслу и залију слатком заљевом.

Локуми. — Тијесто за локуме прави се као и за ђулфатме. Локуми се размијесе на дугачке колачиће као мосур. По средини уздуж се нарежу и поредају по тепсији, те пеку.

Опитњак. — Када се суче баклава, они крајеви јуфке, што прелазе преко тепсије, одрежу се, па се сложе у малу тепсију и испеку. Печени се залију шећером као и баклава.

Патишпања. — Припрема се од брашна, шећера и јаја. На литру шећера иде литра брашна и девет јаја. Шећер се добро ситно истуче, па се саспе у одубљи суд. На ово се утуку јаја, па се добро умути справом за то направљеном, званом „бркља“. Кад је добро умућено, саспе се брашно, па се још и то умути и после

Масло. — Масло је варошко јело. На таву се успе поприлично масла. Затијем се размути у води добро житко пшенишно брашно. Ово се изли̏је на таву и добро упече. Ако није добро масно, почини се озго маслом, пошто се у суд изручи.

Масленица. — Масленица нити је пита нити погача, но нешто средње између тога двога. Пшенично се тијесто закуха са јајима и водом, па се одебље расуче. Ова се јуфка добро помасти, па се испревија једно по другом и начини као погача. Пече се или код куће под сачем или у пећи. У Сарајеву се прави мјесто часнице. На некојим се мјестима у Босни метне унутра меда, а припрема се и даје сватовима прво јутро по ђердеку.

Масоница. — Види: попара.

Месна пита. — Види: бурек.

Месо с јајима. — Суха подебела меса се искрижа, па се на тави са нешто масла раскрави. Озго се утуче неколико јаја, те се и она малко упригају.

Мљекарица. — У тијесто за пите мљекарице утуче се повише јаја. Савија се овлаше у гужве, добро замасти и испече. Печену питу залију киселијем млијеком, у које је утучено чесно-два бијелога лука.

Мохуне. — Мохунама се зове зелени грах. Он се припрема на више начина, а понајвише с месом на пирјан. Месо се мало обари. Мохуне се очисте и искрижају, па се малко на маслу на тави упригају. Још се уприга добро на маслу главица-двије ситно искрижана црвеног лука. Ово се све смијеша са месом, осоли и даље куха.

Мусака. — Мусака је омиљено мухамеданско јело. Оно се припрема од модрих патлиџана и меса. Патлиџани се изрежу на ситне коцкасте комадиће, па се добро посоле и оставе један сахат у соли. Затијем се добро пзажму и оперу па се на маслу попригају. Месо

овчје се добро исјеца, па се и оно поприга. Ово се све сложи у тенџеру и то један ред патлиџана, а други меса. Када је сложено, налије се месне воде, осоли и побибери и пристави на ватру, те се добро раскуха. Једни крижају патлиџане отанко преко свега патлиџана и на исти начин припремају. Ако неима патлиџана, може се на исти начин начинити мусака од кртоле.

Памук-чорба. — Види: „рода".

Папаз-јахнија. — Види: „лонац".

Пачарица. — Пачарица је пита. Она се прави „у фрк" као и бурек. Унутра се међу паче (како се паче припремају, види напријед). Пошто се испече, залије се сирћетом и водом, у које је утучено нешто бијелога лука.

Патлиџани. — Осим мусаке што се од патлиџана припрема, припрема се још пиријан с месом и пуни се долма.

Пексимети. — Пексимети су колачи. Они се праве од лијепа пшенична брашна. Тијесто се закуха јајима и млијеком, па се раскуха на омање или округле или дугуљасте колачиће. Ови се колачи попригају на маслу.

Перетци. — Тијесто за перетака се замијеси јајима, а у њ се улије нешто мало уља и лукшије. Од њега се раскухају колачи, који се добро обаре а затијем испеку. Перетци се понајвише једу уз кахву.

Пендевиш. — Види: Бумбар-бурек.

Пилав. — Пилав се куха од ориза или резане јуфке. Мрсни пилав се обично куха на месној води. Успу се три мјере воде а четврта ориза или јуфке. Када се скуха, зачини се маслом.

Пиријан. — Свака зелен нагусто са месом скухана, зове се пиријан.

Пита. — Питâ има разних. Ми смо их описали под разнијем именима, као: бурек, пријеснац, зељаница, мљекарица ит.д.

Бураниja. — Прави се понајвише од тикве, а може се начинити и од младих мохуна (од граха). Тиква се још увечер огули и танко преко цијеле искриже. Затијем се осоли и остави до ујутру, да „се преда“ (да превехне). Сјутра се дан добро оциједи, омеља у пшенично брашно и по тепсији разреди на једно прст-два дебљине. Тепсија се прије тога подмасти уљем, а озго опет по тикви наспе се приличито доста уља. Овако приређена пече се или под сачем или у пећи. Пошто се испече, залије се сирћетом разблаженијем водом, у које се утуче чесно-два бијелог лука, па се поврати у пећ или се притисне сачем, да се заљева добро упишти. О посниjем крснијем именима бураниja се износи одмах послије чорбе на софру.

Варица. — Варица се вари само о Варину-дне — о Светој Варвари Велико-мученици. У очи Варин-дана или Варица — како се више чује у народу — домаћица пристави у лонац или у тенџеру свакога жита и варива, па од њега направи огусту чорбу, која се једе на Варин-дан и зове се варица. Док се варица куха дјеца пјевају:

„Вара вари варице,
Да се рађу јањице
И дјетићи јуначићи“.

или ову:

Варварица варила,
А варица хладила,
Николица кусала.

Око варице имаде још много народних гатања. Види то све описано у I књизи „Из народа и о народу“ од мене.

Грахна чорба. — Грах се малко обари, па се онда вода одлије, а затијем налије чисте воде и куха даље. Једни упригају на уљу по главицу-двије ситно искрижана црвеног лука. Преко зиме убаце некоји по једну двије црвене паприке.

Грахни пирјан. Пошто се грах обари, улије се чиста вода, па се скуха нагусто. Уприга се главица двије црвеног лука, успе подоста уља, нешто оцта и мало шећера.

Граховица. — То је она вода, што се одлије, када се грах обари. Она се оставља, па се на њој прави пилав и сипа се у разна јела као зачина.

Зељаница. — Прави се као и мрсна, само што масло замијени уље.

Зељаница глава: исто.

Зеље. — Пошто се зеље лијепо очисти и искрижа, успе се два дијела чисте воде и трећи граховице, осоли се, наспе уља и нешто мало пиринча и скуха се нагусто.

Ичија љута. — Припрема се као и мрсна, само што се мјесто месне воде узме чиста вода, а мјесто масла уље.

Ижљевача. — Замијеси се овлаше пшенично брашно са водом, па се излије на тепсију која је добро подмазана уљем. Озго се још почини по врху малко уљем, па се пече или под сачем или у пећи. Печена се залије теретулом (види под Т). Једни упригају ситно искрижана црвеног лука, па замуте са тијестом. Ово потоње се не залијева.

Јалан-долма. — Припрема се као и мрсна долма, само што се мјесто меса и остале смјесе пуни пиринчом и на уљу уприганијем црвенијем луком. Зачина је уље.

Јалан-червиш. — Пшенично се брашно са чистом водом замијеси и на ситне мрвице издроби. То се поприга на уљу. Попригано овако зове се тирит. Тирит се сложи у суд, па се узвари сирћета и воде, у које је утучено које чесно бијелога лука и која је осољена. Заљевен се остави на жерави да се упишти. — Једни праве червиш од спужа. Он се прави на исти начин као и мрсни, само што месо од спужа замјењује обично месо, а масло замјењује уље.

Јегуља. — Позната мостарска риба јегуља припрема се на више начина, али се понајвише прига или пече, ријетко кад куха. Пошто се јегуља очисти, омеља се у брашно и поприга на уљу, или се пореда по тепсији, налије нешто уља и пече под сачем или у пећи. Још се често пута припрема са пиринчом. Поредају се комади јегуље на тепсију, наспе се пиринча, осоли се, налије се уља и нешто воде, па се пече у пећи или под сачем.

Јечменица. — Хљеб у квас од јечмена брашна.

Качамак. — Види: „пура“

Кљукуша. — Види: „ижљевача“.

Колачићи. — Види: „приганице“.

Комбос. — Исјеца се ситно кисела купуса, па се скуха на чорбу. Једни убаце по коју суху црвену паприку. Успе се уља и осоли.

Козалац. — Види напријед исто јело.

Коприве. — Набере се младих коприва, очисте се и ситно искрижају. Када се куха, успе се у кључ мало уља, осоли се, преспе се пиринчем, и тако је готов пирјан од коприва.

Када су се повратили Херцеговци из устанка од 1876. год. видио сам и *хлеб од коприва*. Праве га овако. Обере се коприва, узме се мало брашна, па се коприве на брашну натару, да се колач може уједно држати. Тај колач се испече или у жерави или под сачем.

Кртолача или **кумпирача.** — Скуха се подоста кртоле, па се лијепо огули и истуче. Узме се пшенична брашна, па се она кртола на њему добро натаре. Кад је то готово, подмасти се тепсија уљем, па се потанко по њој расплеште. Озго се још поуљи, па се пече.

Кртопура. — Припрема се као и мрсна, само што јој је зачина уље.

Крумпир-пирјан. — Крумпира се искриже, па се мало на тави на уљу поприга. Уприга се исто на уљу

ситно искрижана црвеног лука. Укрижа се један-два црвена патлицана, осоли и побибери, па се све саспе у тенџеру, налије се воде и нешто уља и куха.

Крумпир тучени. — Кухан или печен крумпир се огули, па се истуче, осоли и побибери. Једни утуку чесно-два бијелог лука. Озго се нешто почини уљем.

Крумпир у тепсију. — Накриже се подоста крумпира и црвеног лука, насеку се неколики црвени патлицани, налије се уља, посоли и побибери, па се пече или у пећи или под сачем.

Лозовина. — Младо лозово лишће припрема се и посно, и ако обретко. Лишће се искрижа, па се у чистој води или граховици скуха нагусто, преспе мало пиринчом и осоли.

Куке. — Ово је нека пролетна биљка, која расте у топлијим крајевима Херцеговине. По облику је најналичнија на држак од зумбула. Када се једе, мало је нагрка. Она се мало обари и од ње се прави дости укусна салата.

Лукарица. — Искрижа се подоста црвенога лука. Лук се поприга на уљу. Обари се пиринча, осоли и побибери. Затијем се развијају јуфке. У јуфку се унутра завија она смјеса, па се јуфке завијају у гужву. Озго се добро почини уљем и пече под сачем или у пећи.

Масло. — Пшенично брашно се овлаше замути водом, па се излије на уље у таву и ту се нагусто скуха.

Мохуне. — Посне мохуне се граде на пирјан, на салату а понајвише у тепсију, „на буранију“ или како многи зову: „на червиш.“ Припремају се као и буранија од тикве.

Омач. — Замијеси се тијесто од пшенична брашна, па се измрви на ситне мрвице. Куха се, као и чорба, на чистој води или на граховици. Осоли се и у кључ улије уља.

Папула. — Скухан се грах истуче, у њ се утуче које чесно бијелога лука, осоли се и почини мало уљем.

Папулу уз посне дане обично припремају у Босни кириџијама за пут.

Паства. — То је риба која се у брдскијем ријекама хвата. Она се припрема на више начина, али понајвише на слану воду, то јест скуха се у чистој води, осоли се и побибери и успе се подоста уља у кључ.

Патлиџани. — Посни патлиџани припремају се на више начина. Од њих се прави јалан-долма и пирјан. Понајвише се пеку, и то онако учитаво се испеку у пећи или под сачем Врући се разрежу, па се почине уљем, осоле и побибере и смоче са хљебом. Још се пеку у тепсији. Искрижа се покрупно патлиџана, па се добро осоле и оставе неко вријеме у соли. Затијем се добро оциједе и оперу, па се разреде по тепсији. Још се укрижа подоста црвеног лука и црвених патлиџана, осоли се, побибери и добро почини уљем, па се пече или под сачем или у пећи.

Пилав. — Он се прави од ориза на чистој води или на граховици. Укусан је такође на *раковици* (вода у којој су раци кухани). На суд ориза иду три суда воде. Ако има граховице или раковице, узме се од ове половина воде а друга половина чисте воде.

Попара. — Припрема се као и мрсна, а зачина јој је уље.

Приганице. — Пшенично се брашно замијеси ожитко и у њ се убаци помало кваса. Затијем се метне тава на ватру и у њу подоста уља. Тијеста се маче на уље помало са кашике и ту се поприга на колачиће.

Праса (лук-пор). Припрема се на салату, на пирјан и у тепсију. Када се припрема у тепсију, искрижају се окрупно саме главице. То се обари, па се посоли, омеља у брашно, разреди по тепсији, налије подоста уља и пече. Печена се залијева као и бураниja.

Прга. — Попржи се ланено сјеме и раж или пшеница по пола. Док се још пржи, добро се осоли. Пошто

се попржи, саспе се у ступу и добро истуче. Просије се на сито и смочи у посне дане са хљебом као у мрсне дане сир. Стога је у шали зову „посни сир.“

Пура. — Припрема се као и мрсна, а зачпна јој је уље и бијели лук.

Пуриш је, као и мрсан, од јечмена брашна, само зачињен уљем.

Раци. — Понајвише се кухају онако учитаво и чисте се, кад се једу. Једни проберу оситније ракове, па их стрпају у лонац, пошто их очисте. Накриже се подоста црвеног лука, метне главица-двије бијелог лука, соли и бибера, а озго налије нешто воде и сирћета. Ово се повеже дебљом хартијом и у пећи куха.

Ражљевача. — Види: „Ижљевача.“

Родаква.[1]) — Изеренда се на еренду. Успе се мало сирћета и уља и смочи са хљебом.

Скроб. — Сиромашни сељаци, када је бесхљебица, наставе у котао подоста воде. Када вода прокуха, донесе се брашно, какво се има у кући, па се та вода подмете и осоли. Још се неколико прокуха, и скроб је готов.

Спужи. — Спужи се понајвише једу уз часни пост. Њих треба наћи затворених. Затворени се спужи закопају у со и ту остану два-три дана, те излуче балу. Из соли се изваде и кухају онако у кори. Када су скухани, изваде се из коре, оперу у хладној води и припремају на разне начине, а понајвише овако. Искрижа се подоста црвеног лука, па се уприга на уљу и смијеша са спужима у какав суд. Озго се налије вода, подоста уља, соли и бибера. Ово се прокуха на тихој ватри и зове се *пирјан од спужа*. Једни очишћене спуже омељају у брашно и праве од њих червиш, као што се прави мрсни червиш од меса.

Теретул. — Истуче се подоста ораха, огули неколико бијелога лука, осоли и обоје саспе у чанак, па

[1]) Тако се свуда у Херцеговини зове ротква.

се туцаљом добро истуче. Када је добро утучено, улије се уља, па се добро увије. Затијем се успе вода и добро измијеша. Теретул се смочи са хљебом или се њиме почињају разна јела.

Тутмач. — Расуче се појака јуфка па се искрижа на окрупње четвртасте комадиће. Затијем се настави чисте воде. Када вода прокуха, саспе се оно тијесто, те се скуха на чорбу. Још се осоли, улије уља и утуче које чесно бијелога лука.

Уштипци. — Види: „приганице".

г) Посна слатка јела

Вишњаб. — Вишњаб се припрема од воде, шећера, сирћета и нешесте. На $^1/_4$ оке шећера успе се једна ока воде и добар филџан сирћета. Ово се све настави на ватру, док вода прокуха, а затијем се сними с ватре, док се неколико исхлади. Затијем се узме филџан нешесте, па се овлаше с оном слатком размути, и остала вода тијем подмете. Иза тога се настави поново на ватру, те се још прокуха. Унутра се убаци које зрно нереза или сувијех дренћина оли вресиња.

Зерда. — Она се припрема од воде, пиринча и меда или шећера. На једну мјеру пиринча успу се три мјере воде а шећера или меда доста је за половину пиринча. Када се скуха, излије се у суде и једе хладно.

Гурабија
Бузлема
Бул-фатме
Локуми
Разваруша
Решедија
Смоквара
Хурмашице

Сва ова јела припремају се као и мрсна, само што се мјесто масла употребљава уље.

В. Додатак. О постављању софре или трпезе

а) на селу

Како год на селу, тако и у вароши имадемо два начина о постављању софре. Један је начин како се поставља софра сваки дан за домаћу чељад, који ћемо овдје назвати „мала софра“, а други је начин, како се поставља софра о великим скуповима, као крсном имену, свадби, дани и т. д. Овај потоњи начин зваћемо овдје „велика софра“.

Мала софра. — За малу се софру на селу постави синија, око које се помећу троножни ниски столови, на које чељад посједају. У више случајева неима столова, него чељад онако посједају око синије, и то мушки прекрштених ногa, а женска чељад или чучну на оба кољена или подавију пода се само лијеву ногу. У Херцеговини се на синију около помећу кашике, и то онолико кашика колико је чељади. У Босни свако чељаде носи уза себе своју кашику за пасом или у кашиклику оплетеном од вуне или сашивеном од коже, који висе низ чељаде о пасу са стране. Прије него се сједе за софру, свако чељаде опере руке. Кад се умивају руке, посипље водом из каква суда које омлађе женско чељаде. Свако чељаде отаре руке послије умивања својом „маром“ (махрамом), коју носи за појасом или протурену испод пазуха у горње хаљине. Јела се износе на софру у дрвеним или бакреним судовима. Пешкир се не меће на софру, него се свако чељаде застре својом маром. Хљеб се метне пред домаћина, те га он крижа ножем и дијели чељади. На некојим мјестима гледао сам да домаћин прије но почне хљеб резати, начини на њему ножем знак крста. Пошто се једе, опет сва чељад оперу руке. Прије јела домаћин први пере руке, а послије јела потоњи, јер веле да ће тако џио берићет остати на њему и у кући. Она јела

која се не једу кашикама, као месо, пита и т. д., узимају се из суда рукама.

Сва чељад једу из једнога суда. Ако пред којим млађим чељадетом имаде много мрва, драже га да много ашикује. Пошто се софра дигне, помету се мрве. Док се софра не дигне, не ваља ниједно чељаде да лијеже. Ако остане кашика, пошто се софра дигне, веле да ће доћи гост. Ако које чељаде имаде откинут залогајдва хљеба, па на њ заборави и кида други, веле, да му је неко гладан у свијету или на путу. Преко софре не ваља додавати посуду с водом другоме, него треба да посуда иде около софре. Послије јела се свако чељаде прекрсти и рече: „Боже, теби лијепи хаир и беријет и у срце и у кућу“. Мухамедовци реку најприје „Елхамдурила“ а послије те ријечи „Боже, теби лијепи хаир и беријет“.

Колико народ полаже на те ријечи послије јела, најбоље се може видјети из ове смијешне причице. Био некакав човек, па се око њега поинатили ђаво и анђел. Ђаво ће рећи: „мој је“, а анђел: „мој“. Пошто се нијесу могли насулити, рећи ће анђел, да иду да гледају, када се човјек измакне из софре, па ако се прекрсти и помене Бога, онда је анђелски, а ако се не прекрсти и не помене Бога, онда ђавољи. Ђаво на то пристане и оду обојица да гледају шта ће радити пошто једе. Онај пошто се наједе, не прекрсти се нити спомене Бога, но се извали и дигне ногу па декне. Кад то види анђел, рећи ће: „није мој“, а ђаво ће му на то: „није вала ни мој, јера је и мене претекао“.

Велика софра. — Као што смо већ напоменули, велика се софра поставља о великијем скуповима, као крсном имену, свадби, дући и т. д. Велика је ријеткост, да на селу која кућа имаде велики софрански „чашаф“. Зато се обично простру неколике вреће једна до друге или неколике струке. Около тога се начине какове по-

личице ониске од штице, по којима чељад посједају. Иза тога се издијеле кашике по софри. Прије него посједају за софру, сваки опере руке. Виљушке се не употребљавају, као ни при малој софри. Кашикама се једу сва чорбаста јела, а осувља, као месо, пита, приганице, сир и т. д. прстима. По крилу се гостима баци софрански пешкир, који је толико дуг, да може око све софре обићи. Рекли смо, да на малој софри једу сви из једнога суда, дочим на великој софри једу по неколико њих из једнога суда. На софру долази прије свијех јела хљеб и сир.

б) у вароши

Мала софра. — У варошима у новије доба превлађује у бољим кућама намјештање софре на савремени начин — на столу са столицама около — али се у осредњим и сиромашним кућама још држе старога обичаја. Ја ћу се у овоме опису држати овога потоњег, јер њега држим за прави народни обичај. Када се мала софра у вароши поставља, простре се најприје омањи „чашаф“ — без-софра — на који се метне чинија или тепсија. Под тепсијом се у многијем кућама расклопи сантрач. Сантрач је нека справа од гвожђа са четири или шест нога. Сантрач се може склопити и расклопити, те када се подмјешћа под тепсију, онда се расклопи. Расклопљен изгледа као звијезда, а када се склопи, изгледа као да је од једнога комада гвожђа. Склопљен се вјеша и стоји на чивији. Ко нема сантрача, подмјести под тепсију какав стари обод од лубуре, решето или што томе слично, само да тепсија неколико одскочи од пода. Неки опет не подмјештају ништа, него онако одмах на без-софру спусте тепсију. На тепсију се одмах донесу кашике, виљушке и макар једно јело. Сва чељад посједају около тепсије, па овдје

као и на селу једу сви из једнога суда. Суђе је или бакрено или од порцулана.

Код православних и католика иде на софру прије чорба, па онда месо, дочим код мухамеданаца обратно. — Причају, да су и мухамеданци прије јели чорбу па месо, али када су испод Беча побјегли, да су били појели чорбу, па нијесу имали када месо, него да им је месо остало. Стога од то доба једу прије месо, ако би оклен побјегли, нека непријатељу остане чорба. Ово је само прича, а ја мислим, да је то наш стари обичај, јер ето на селу и данас сви без разлике једу прије месо па онда чорбу.

Прије јела и послије јела сви умију руке. Око софре се метне пешкир, те се сви једнијем пешкиром по крилу застру. Мушкадија сједи прекрштених ногa, а женско ће чељаде подавити једну ногу пода-се а другу превије у кољену, тако да се стопалом опре о под и да јој цијевница стоји усправно.

Велика софра. — Пошто сви гости оперу руке, простре се велики софрански чашаф, око којега се метне велики софрански пешкир. Гости посједају около прекрштених ногу, па се онијем пешкиром покрију по крилу. Пред сваког госта метне се кашика, виљушка, нож и комад хљеба. На софру дође најприје чорба, и то понајвише свакоме госту по једна мала ћасица од порцулана. Затијем долазе остала јела, и то по један суд на два-три госта. Јела се износе понајвише овијем редом: чорба, червиш, каља или какав други пирјан с месом (какво је које доба године), јапрак или долма, ичија пилав, ћешкек, слана пита, печење и салата. Од слатких јела износи се слатка пита, сутлијаш и вишњаб. Уз посте замјењује сутлијаш зерда.

ПРЕГЛЕД

НАРОДНИХ НАЗИВА И МАЊЕ ПОЗНАТИХ РЕЧИ

Алва (халва): 102.
алена паприка: 14.

Баклава (пита): 102.
бакрач (суд): 9.
бакрачић (суд): 9.
бамја (биљка и јело): 86, 107.
баор (ба'ор), бураг или желудац код живинчета: 28.
баориште, в. баор: 28.
бардак или ибрик (суд): 67.
бардачић или ибричић (суд): 67.
бачвара (зграда): 63.
без-софра, в. чашаф: 117.
беланица (јело): 43.
бела рада (јело): 43.
бели павле (јело): 43.
бели смок: 33.
белолучане пиктије: 27.
бестиљ од шљива: 85.
биба, в. тука: 87.
бибац, в. тукац: 87.
бипчевина, месо од ћурке: 87.
бистрењача (јело): 43.
благ дан или свечаник, празник: 38.
близница, гука од лоја: 77.
блитва или пазија, цвекла: 84.
богдијаш (јело): 73, 107.
боравити, стојати: 63.
боранија (јело): 15.
боранија на тепсију (јело): 15.
брав, овца или коза: 75.
бравче, в. брав: 76.
брдарица (јело): 103.
брема, дугуљаст дрвени суд: 78.
брза чорба (јело): 87.
бркља (справа): 105.
брокета (јело): 73, 87.
буклија или чутура (суд): 67.
бумбар-бурек (јело): 87.
бунгур од пшенице: 81.
бунгур-пилав (јело): 87, 107.
бунгур-чорба (јело): 88, 107.
бундевка, бели дулек: 51.
буранија, в. мохуна: 84, 108.
бурек, пита: 88.
бурецик (јело): 89.
бурило, в. брема: 78.
бу́рчић, мала бурад: 62.
бутити масло: 35.
бутка, бут: 28.
буца (суд): 64.
бу́чка, бућкалица: 11.

Ваган (суд): 7, 8.
ваганчић (суд): 8.
вареника, слатко млеко: 79.
варени сир, од „окајмаченог" млека: 81.
варивце: 25.
варица (јело): 108.
ватриште, огњиште: 11.
велика софра (начин постављања софре): 116, 118.
верижњача (мотка): 11.
веселица, божићно пециво: 89.
вешалица (од меса): 31.
винош или шљивош (киселина): 18.
витно (вито) ребро: 75.
вишњаб (јело): 114.

вјешалица, в. удо: 74.
водени, врста лубеница: 86.
водењајка (чаша): 68.
водењаци (крушке): 49.
водњача (јело): 43.
водњика (пиће): 68.
воњ, задах: 81.
воће, осушено воће: 49.
воћка, бресква: 48.
врањак, врањ: 48.
врâца на бачви: 62.
врг (суд): 9.
вресиње, врста боровица: 84.
врк (у пословици): 57.
вршник или сач: 9.
вучија (суд): 62.

Гибаница или пита: 40.
гибати гибаницу: 55.
главати купус (у главицама): 93.
главачки пити воду: 61.
главници (обручи): 62.
гледање (у плећку): 29.
гобеља, наплатак (део дрвенога колута на точку): 88.
гологлавица (пита): 90.
голоток, оточено пиће: 62, 67.
гостара (суд): 67.
грахна чорба: 108.
грахни пирјан (јело): 109.
граховица (течност): 109.
грашење хлеба: 38.
грејаница (ракија): 66.
грне, лонац: 14.
грненце, лонче: 55.
гроздје, грожђе: 85, 86 и др.
гроздовача или комовица (ракија): 63.
груваница (јело): 38, 40.
грудва (сира): 34.
грушевина (јело): 89.
гужва или фрк код бурека: 88.
гужвара (пита): 90.
гурабије (колачи): 103, 114.
„гуска“, облик колача: 39.

Дангубица, део од пилета: 24.
декнути, прднути: 116.
дилум (комад): 88.
диња, лубеница: 86.
докрилка, батачић: 24.
долма (јело): 90.
долмити, в. надолмити: 92.
дрождина, талог: 26.
дрозић, дрозд: 30.
дувак код баклаве: 102.
дулајке, тиквице: 9.
дуткиња, дудиња: 48.

Ђевђир, цедило: 82.
ђевеница или суџук, врста кобасица: 74, 75.
ђенечија (јело): 103.
ђердек, ложница (преносно: прва ноћ младенцима): 96.
ђувеч (суд): 11.
ђувече (јело): 90.
ђузлема (пита): 104, 114.
ђул-пита: 104.
ђулфатма (колачи): 104, 114.

Екмек-кадаиф (јело): 105.

Ждерати, гутати: 93.
жерава, жеравица: 91.
жив, пресан: 16.
живад, живина: 23.
жилавка бена, врста белог грожђа: 85.
жито, кукуруз: 36.
жмири или какрдаци, чварци: 78.
жуче, жуманце: 40.

Забелити, помешати с млеком: 34.
заитин, зејтин: 81 и др.
заљева за пите: 103.
замесити се: 43.
заоблица, пециво: 89.
запечетити, запечатити: 76.
застуг (суд): 8.
зáтра, утирање: 52.
заушка, држак: 8.
здрео, зрео: 85.
зељаник (колач): 21.
зељаница (пита): 90, 109.
зељаница гологлава, в. гологлавица: 90.
зеље (као јело): 20, 21.
зеље (јело): 91, 109.
зелени грах, в. мохуна: 84.

земљен, земљан: 76.
зерда (јело): 114.
„зец“, облик колача: 39.
зона (течност): 78.

Ибрик или бардак (суд): 67.
ибричић или бардачић (суд): 67.
ижљевача (јело): 91, 109.
изажети, исцедити: 96.
избутати, измешати: 46.
изерендати, истругати на ренди: 92.
искајишати, исећи на кајише: 31.
испек, накнада за послугу казаном: 65.
испретискати тесто: 40.
ичија (јело): 91.
ичија љута (јело): 91, 109.

Јаглица, кокица: 44.
јагурида, зелено грожђе: 18.
јаје на око (јело): 101.
јајуша (јело): 104.
јалан-долма (јело): 109.
јалан-червиш (јело): 109.
јалова чорба (јело): 24.
јанија, чорба: 23.
јањетина, јагњећина: 92.
јапрак, в. сарма: 92.
јегуља (у јелима): 110.
језгарица, језгра: 102.
јериште, в. јуфов-пилав: 92.
јечменица (хлеб): 110.
јечмењак (хлеб): 24.
јуфка (тесто): 81.
јуфка од теста, кора или обга: 88.
јуфов-пилав (јело): 92.

Кавада од црвених патлиџана: 84.
кавурма: 26.
каданф (јело): 105.
каданф од хлеба, в. екмек-каданф: 105.
казаница (зграда): 65.
кајгана (јело): 22, 92.
кајмак (јело): 92.
кајмакуша (пита): 92.
кајмачара или књега (печурка): 47.
какрдаци, в. жмири: 78.
каленица (земљани суд): 7, 8.
каленчић (суд): 8.
калуђерак или чмрчак (печурка): 47.
каља (јело): 93.
канавац, крпа: 62.
канаф, канап: 76.
карабатак, комад до батака: 24.
караманке или медунке (крушке): 50.
карамут (врста крушака): 86.
карта (суд): 67.
каца (суд): 62, 63.
качамак (јело): 38.
качамак, в. пура: 110.
качара (зграда): 63.
каша (јело): 43.
кашиклик (за кашике): 115.
кима (јело): 93.
кисела, квасац: 34.
кисељаци, хлебови: 24.
кључуша, в. ижљевача: 93, 110.
књега или кајмачара (печурка): 47.
коврљан (јело): 38.
козалац као храна: 93, 110.
козлић, јаре: 92.
кокош омељана (јело): 93.
„кола“, облик колача: 39.
колач о Божићу: 39.
колачићи: 38.
колачићи, в. приганице: 93, 110.
колачићи на умак (јело): 94.
коленика, справа за растањивање теста: 40.
комадина, велики комад: 57.
комбос (јело): 94, 110.
коминьак (вино): 67.
копања (суд): 64.
коприва као јело: 94, 110.
коштурац, коштица: 49.
крвај, колач: 57.
кромпир, кухани (јело): 19 и 20.
кромпир на тепсију (јело): 20.
кртко месо: 88.
кртола тучена (јело): 94.
кртолача (јело): 94, 110.
кртопура (јело): 94, 110.
крумпир, кртола: 84.
крумпир на пирјан (јело): 94, 110.
крумпир тучени (јело): 111.
крумпир у тепсију (јело): 111.
кршаница (тесто): 82.
кујрук, месо поред хрбата: 74.
куке (биљка): 111.
кумпирача, в. кртолача: 110.

купус, као јело: 16.
купусник (пита): 17.

Лајати кога: 52.
ламбик, мали казан: 65.
ла̀стреи, од лима или од гвожђа: 14.
летеће месо: 100.
ливадско зеље: 20.
ложица: 8.
ложичица, део тртице: 24.
лозаш (пасуљ): 13.
лозовина (јело): 95, 111.
лозов пиpјан, в. лозовина: 95.
лојаница (јело): 95.
локум (посластица): 105, 114.
лонац (јело): 95.
лопар: 10.
лубина, дупља у трупу: 32.
лубура, суд од луба (коре): 81.
луг, пепео: 78.
лукарица (пита): 111.
лукмара (јело): 95.
лук-пор, в. праса: 112.
лукшија, цеђ од луга (пепела): 97.
лула код казана: 63.

Љута или препеченица (ракија): 65.
љуто млеко, кисело млеко: 79.
љутун, врста воћа: 83.

Мађарке или пожегуше (шљиве): 49.
маја, домаћица или планинка: 89.
мајдонос, пршун: 92.
мала софра (начин постављања софре): 115, 117.
мара, махрама: 115.
масленица (јело): 96.
масло (јело): 96, 111.
масни сир (од целог млека): 81.
масоница, в. попара: 96.
маца од грожђа, евенка. 86.
маштрава (суд): 61.
медити, замедљавати: 51.
медунке или караманке (крушке): 50.
мека (ракија): 66.
мељани кромпир: 20.
месна вода, чорба од меса: 87 и др.
месна пита, в. бурек: 96.
меснице, месојеђе: 31.
месо на тепсију (јело): 25.
месо с јајима (јело): 96.
мећајица за метење масла: 79.
мечина, кртина: 74 и др.
мецганик, мељан пасуљ: 14.
мецгање, мељање: 14.
миљојка (суд): 66.
мирођије, зачини: 76.
млаћеница (течност): 79.
млечњаја (печурка): 47.
мљекарица (пита): 96.
моравка, воденица на Морави: 36.
мост, слатко вино: 85 и др.
мохуна, махуна од зеленог пасуља: 84.
мохуне (јело): 96, 111.
мрва (меса), комад: 20, 24.
мрвица (меса), комадић: 30.
мркаљуша, врста крушака: 86.
мрсак, време мрса: 13.
мумара (суд): 78.
му́са (пиће): 69.
мусака (јело): 96.

Набадаљка, виљушка: 8.
надолмити јагње или јаре: 92.
надоћи од воде: 82.
најобразлија, најобразнија, најугледнија: 93.
на клис резати: 89.
на́сад, код женке: 24.
насипати, наливати: 16.
насулити се, погодити се: 116.
натега или хајдук: 64.
наћева, наћве: 10.
неимати, немати: 92.
нешеста од пшенице: 82.
но́сак на суду: 67.

Обзевак, залогај: 27.
обилазити, окушати: 51.
облимице, у ваљцима: 93.
образли, угледан: 93.
обрамњача или обрамица: 62.
обрисивати, брисати: 59.
овлаш,-а,-е, растресит: 106.
огуст, погуст: 108.
одолити се: 24.
одушка код суда: 67.
ожети, исцедити: 101.

ожурити, ошурити: 76.
озејтињавити, предити зејтином: 17.
окајмачити, скинути кајмак: 81.
окончати бораницу: 15.
омач, в. јуфка: 81, 111.
омечати, омекшати: 82.
опаша, пастрма: 74.
опипати, очупати: 24.
опитњак (колач): 105.
оракијати буре: 63.
ориз, пиринач: 90 и др.
освечанити се, радити о каквом свечанику (празнику или празничићу) па се тиме огрешити: 52.
осока (течност): 21.
оступати, ступећи у ступи: 100.
осунетити, подрезати: 78.
ошаф или хошаф, сушено воће: 84.

Павлака са млека: 34.
пазиja, в. блитва: 90
памук-чорба, в. рода: 97.
папаз-јахниja, в. лонац: 97.
папра, бибер: 90.
папула (јело): 111.
пастрва, пастрмка: 112.
патити се, множити се: 28.
патишпања (колач): 105.
патлицани (као јело): 77, 112.
пàтока (ракија): 64.
пачарица (пита): 97.
паче, пиктије: 76.
пашиште, в. баор и баориште: 28.
пека, земљани суд под којим пеку хлеб а у Босни још разлевају млеко: 80.
пексимети (колачи): 97.
пендевиш, в. бумбар-бурек: 97.
пепељуга (биљка): 20.
перетци (колачи): 97.
перут (од лука), перо: 21.
перуће, пера: 19.
перчин, месо поред ртењаче: 52.
петак, пост: 12.
пећина под казаном: 63.
печа, комад: 91.
печен (кухан): 39.
печеница, врста меса: 31.
печеница или пршута: 74.
печењак (од кукуруза): 44.
печиво, печеница: 29.
пиво или пиће, вино и ракија: 62.
пиз (терет): 75.
пикаљ, чукаљ (горњи крај од бута): 53.
пилав (јело): 97, 112.
пирјан (јело): 97.
пирјан од зеља, в. зеље: 91.
пирјан од коприва (јело): 94.
пирјан од спужа (јело): 113.
пирјан од шкенаба или шкенбе (јело): 101.
пита или гибаница: 40.
пиће или пиво, вино и ракија: 62.
плакињати, испирати: 61.
плаха или стеља од бравчета: 74, 75.
пљоска (суд): 67.
погачица (трава): 40.
подмезграти (за дрво): 69.
подробац (јело): 76, 77.
подсећи сириште: 33.
подукрајан, пун до ивице: 78.
пожегуше или мађарке (шљиве): 49.
полокче (суд): 66.
полокчић (суд): 67.
полошке (крушке): 49.
помање, мање: 106.
попаприти, посути папром: 90.
попара (јело): 43, 98, 112.
поредати, поређати: 88.
порлук или праса (јело): 98.
поселара (чаша): 68.
посипка, ватраљ: 37.
посна попара (јело): 14.
посне пиктије: 15.
поступоница (колач): 99.
постава код казана: 64.
потјецати ватру: 106.
поточара, воденица на потоку: 36.
поуљити, уљем намазати: 110.
поцјепоница (јело): 98.
почињати, зачињати (јела): 77.
починити, зачинити: 87.
пошип, врста грожђа, белог и црног, које се врло дуго држи: 86.
прази или **пràзан лук:** 19, 44 и др.
праска, бресква: 49.
праскавача (ракија): 67.

— *Автобиографија протосинђела Кирила Цејетковића* и његово страдање за православље. Приредио Димитрије Ружарац, протојереј. 1898. Цена 1·50 дин.
— *Дубровник и османско царство.* По архивалијем исправама написао Др. Луџо кнез Војновић. 1 св. Београд, 1898. Цена 1·50 дин
— *Ширково путовање по Србији у 1829. год.*, превео Др. Драг. Т. Мијушковић. Београд, 1899. Цена 1·50 дин.
— *Одлед француске библиографије о Србима и Хрватима, 1544—1900.* Прибрао и средио Никола С. Петровић. Београд, 1900 Цена 2 динара.
— *Свечани помен* просветном добротвору *Димитрију Стаменковићу*, београдском трговцу, 8. септембра 1900. г. Београд, 1901.
— *Каталог рукописа и старих штампаних књига.* Збирка Српске Краљевске Академије. Саставио Љуб. Стојановић. Београд, 1901. Цена 2 динара
— *Свечани помен* просветном добротвору пок. *Н. Дучићу*, архимандриту и академику, 22. априла 1901. године. Београд, 1901.
— *Језера Македоније, Старе Србије и Епира*, од д-ра Ј. Цвијића. Београд, 1902. Цена 10 динара.
— *Геолошки атлас Македоније и Старе Србије*, од д-ра Ј. Цвијића. Београд, 1903. Цена 10 динара.
— *Јаков Игњатовић.* Књижевна студија д-ра Јована Скерлића. Београд, 1904. Цена 3 дин.
— *Србија и српски покрет у јужној Угарској 1848 и 1849.* Написао д-р Драг. М. Павловић. Београд, 1904. Цена 2 дин.
— *Стогодишњица Српскога Устанка.* Свечани скуп С. К. Академије 7. септембра 1904. Цена 1 дин.
— *Приповетка о девојци без руку*, од Павла Поповића. Београд, 1905. Цена 2 дин.
— *Омладина и њена књижевност (1848—1871)*, од д-ра Јована Скерлића. Београд, 1906. Цена 5 динара.
— *Црна Гора за Морејског рата (1684—1699)*, од Јов. Н. Томића. Београд, 1907. (Друго издање задужбине Д-ра Н. Крстића). Цена 3 динара.

3. **Издање Баталакиног Фонда.**
— *Историја српског устанка*, од Лазара Арсенијевића — Баталаке. Део први. Београд, 1898. Цена 3 динара.
— — — Део други. Београд, 1899. Цена 3 динара.

II.

ИЗДАЊА СРПСКОГ УЧЕНОГ ДРУШТВА

КОЈА СУ ПРЕШЛА У СВОЈИНУ АКАДЕМИЈИНУ

Гласник Српског Ученог Друштва. Књ. I—LVII, LIX—LXXIII, LXXV.
На продају: V—VII, XXIX, XXXI, XXXIII—LVII, LIX—LXXIII, LXXV. — Цена књ. I—XVII 4, а осталима по 3 динара.
2. — — — — Друго одељење. Књ. I—XV.
На продају: III—VI, IX—XV. — Цена књ. XV 0·50; III—VI, IX, XII—XIV по 1, а X и XI по 2 динара.

9. **Посебна дела.**
— *Историја умног развића Европе*, од У. Дренера. Превео Мита Ракић. Књига II. Београд, 1874. Цена 2 динара.
— *Српске народне игре*, које се забаве ради по састанцима играју Скупио и описао Вук Врчевић. Београд, 1868. Цена 0·50 дин.
— *Elenchus plantarum vascularium*, quas aestate a. 1872 in Crna Gora legit Dr. J. Pančić. Belgradi 1875.
— *Essai de quadrature du cercle.* Par Démètre Nešić. Belgrade. 1877. Цена 0·50 динара.